GLF

DOLCE RICORRENZA CL

ALTA QUALITÀ
CON ETICHETTA PULITA

MIX PASTICCERIA

GLF offre una ricca gamma di semilavorati studiati per le specifiche esigenze del pasticcere. Ricette ispirate alla tradizione artigianale italiana, senza dimenticare contenuti innovativi e di servizio.

Solo le migliori materie prime, accuratamente selezionate e bilanciate per ottenere sempre risultati ottimali in termini di prestazioni in fase di lavorazione e risultati sul prodotto finito:

- Garanzia di risultati costanti
- Prodotti finiti di altissima qualità
- Facilità di utilizzo
- Versatilità e ottimizzazione

DOLCE RICORRENZA CL

SENZA NUOVO! EMULSIONANTI

Dolce Ricorrenza CL è il mix completo in polvere ideale per la produzione di grandi lievitati della tradizione in linea con le vigenti disposizioni di legge (D.M. 22 Luglio 2005).

Completamente **privo di emulsionanti**, Dolce Ricorrenza CL risponde anche alle richieste dei consumatori più esigenti, alla ricerca di prodotti premium con **etichetta pulita.**

Studiato per rendere ancora più facile e pratico il processo produttivo di pasticceria a lunga lievitazione, la sua speciale formulazione con materie prime accuratamente selezionate e bilanciate **preserva la freschezza** dei lievitati nel tempo mantenendoli gustosi più a lungo.

Il **lievito naturale** dona ai prodotti finiti caratteristiche organolettiche uniche, in linea con la migliore tradizione artigianale: gusto ricco e rotondo, profumo intenso, grande sofficità e tipica alveolatura.

Facile da utilizzare, Dolce Ricorrenza CL è un prodotto estremamente **versatile**: ideale per la produzione di grandi lievitati della tradizione, può infatti essere impiegato durante tutto l'arco dell'anno anche per la produzione di croissant, krapfen e altre tipologie di dolci lievitati.

- SENZA EMULSIONANTI, etichetta pulita
- Contiene LIEVITO NATURALE
- Prolungata conservazione nel tempo
- Un solo prodotto da stoccare

Panettone Milano

Ingredienti pre-impasto

Dolce Ricorrenza CL	600 g
Farina W>340	200 g
Acqua	350 g
Tuorlo d'uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Lievito di birra	1 g
Totale pre-impasto	**1.451 g**

*Impastare **Dolce Ricorrenza CL**, farina, lievito di birra e acqua per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia e asciutta. Inserire il tuorlo, lasciarlo assorbire ed infine inserire il burro morbido. Lasciar lievitare a 24-25°C per 12-14 ore o comunque fino alla quadruplicazione della pasta.*

Ingredienti impasto

Pre-impasto	1.451 g
Dolce Ricorrenza CL	**400 g**
Acqua	60 g
Zucchero	150 g
Miele	50 g
Aromi	q.b.
Tuorlo d'uovo cat. A	150 g
Burro morbido	200 g
Uvetta sultanina	300 g
Scorze di agrumi canditi	300 g
Totale impasto	**3.061 g**

*Lavorare il preimpasto quadruplicato con **Dolce Ricorrenza CL** e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere lo zucchero, il miele e gli aromi, lasciarli assorbire poi unire i tuorli. Una volta assorbiti i tuorli, unire il burro morbido e lasciar lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto in precedenza. Pirlare e porre in lievitazione per 3-4 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Cuocere come d'abitudine.*

Colomba

Ingredienti pre-impasto

Dolce Ricorrenza CL	600 g
Farina W>340	200 g
Acqua	350 g
Tuorlo d'uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Lievito di birra	1 g
Totale pre-impasto	**1.451 g**

*Impastare **Dolce Ricorrenza CL**, farina, lievito di birra e acqua per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia e asciutta. Inserire il tuorlo, lasciarlo assorbire ed infine inserire il burro morbido. Lasciar lievitare a 24-25°C per 12-14 ore o comunque fino alla quadruplicazione della pasta.*

Ingredienti impasto

Pre-impasto	1.451 g
Dolce Ricorrenza CL	**400 g**
Acqua	60 g
Zucchero	150 g
Miele	50 g
Aromi	q.b.
Tuorlo d'uovo cat. A	150 g
Burro morbido	200 g
Scorza d'arancia candita	600 g
Totale impasto	**2.911 g**

*Lavorare il preimpasto quadruplicato con **Dolce Ricorrenza CL** e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere lo zucchero, il miele e gli aromi, lasciarli assorbire poi unire i tuorli. Una volta assorbiti i tuorli, unire il burro morbido e lasciar lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto in precedenza. Spezzare l'impasto e formare le colombe nell'apposito stampo con il metodo a croce o suddividendo la pasta in 3 parti. Porre in lievitazione per 3-4 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Glassare e cuocere come d'abitudine.*

Pandoro

Ingredienti primo impasto

Dolce Ricorrenza CL	1000 g
Lievito di birra	8 g
Latte	150 g
Uova intere Cat. A	250 g
Tuorlo d'uovo Cat. A	150 g
Burro	50 g
Totale primo impasto	**1.608 g**

Impastare Dolce Ricorrenza CL, lievito di birra e latte, inserire gradatamente tuorlo e uova intere fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (velo) dopo aggiungere il burro morbido. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 5 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

Ingredienti secondo impasto (biga)

Farina W 380	200 g
Uova intere Cat. A	120 g
Zucchero	30 g
Lievito di birra	7 g
Totale secondo impasto	**357 g**

Impastare la farina, le uova, il lievito e per ultimo lo zucchero. Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 27/30°C sino alla triplicazione dell'impasto.

Ingredienti emulsione

Burro	600 g
Zucchero a velo	400 g
Burro di cacao	40 g
Totale emulsione	**1.040 g**

Montare tutto e mettere in frigo.

Ingredienti impasto finale

Pre-impasto	1.608 g
Biga	357 g
Farina W 380	100 g
Latte	100 g
Emulsione	1.040 g
Totale impasto	**3.205 g**

Lavorare il pre-impasto, la biga, la farina e il latte fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere gradualmente l'emulsione. Lasciar puntare l'impasto per 45 minuti in cella a 25°C. Spezzare, arrotolare, porre negli appositi stampi precedentemente imburrati e far lievitare a 24°C per circa 12/14 ore. Quando la cupola uscirà fuori dallo stampo, infornare.

Veneziana

Ingredienti pre-impasto

Dolce Ricorrenza CL	600 g
Farina W>340	200 g
Acqua	350 g
Tuorlo d'uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Lievito di birra	1 g
Totale pre-impasto	**1.451 g**

Impastare Dolce Ricorrenza CL, farina, lievito di birra e acqua per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia e asciutta. Inserire il tuorlo, lasciarlo assorbire ed infine inserire il burro morbido. Lasciar lievitare a 24-25°C per 12-14 ore o comunque fino alla quadruplicazione della pasta.

Ingredienti impasto

Pre-impasto	1.451 g
Dolce Ricorrenza CL	**400 g**
Acqua	60 g
Zucchero	150 g
Miele	50 g
Aromi	q.b.
Tuorlo d'uovo cat. A	150 g
Burro morbido	200 g
Scorze di agrumi canditi	600 g
oppure	
Purocao Chunks Fondenti	**400 g**
Totale impasto	**2.911/2.861 g**

Lavorare il preimpasto quadruplicato con **Dolce Ricorrenza CL** *e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere lo zucchero, il miele e gli aromi, lasciarli assorbire poi unire i tuorli. Una volta assorbiti i tuorli, unire il burro morbido e lasciar lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata o in alternativa i* ***Chunks Fondenti****. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto in precedenza. Pirlare e porre in lievitazione per 3-4 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Glassare e cuocere come d'abitudine.*

Croissant Dolce & Salato

Dolce Ricorrenza	**600 g**
Crystal Melange 25%	
Cream Cake	**120 g**
Farina media forza	600 g
Latte intero	600 g
Lievito di birra	60 g

Per la laminazione:
Crystal Melange 25%
Sfoglia Croissant 600 g

Per la farcitura:
Crema Idrata Frutti di Bosco q.b.

Per la decorazione:
Cerealtop Chiaro o Scuro q.b.

Introdurre in impastatrice ***Dolce Ricorrenza CL****,* ***Crystal Melange 25%****, farina, latte e lievito di birra. Lavorare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Far riposare l'impasto sul tavolo per 10 minuti coperto con un foglio di nylon. Stendere l'impasto ottenuto in sfogliatrice, introdurre* ***Crystal Melange 25%*** *e dare 2 pieghe a 4. Dare nuovamente 5 minuti di riposo sul tavolo coprendo l'impasto con un foglio di nylon. Formare i croissant della dimensione voluta e porre a lievitare a 30/32°C con umidità 70% per 60-90 minuti.*

Dolce
Cuocere in forno ventilato a 160°C oppure in forno statico a 180°C per 10-20 minuti a seconda delle dimensioni. Lucidare con latte e zucchero.

Salato
Lucidare con uovo intero, decorare con ***Cerealtop Chiaro*** *o* ***Scuro*** *e cuocere in forno ventilato a 170°C oppure in forno statico a 200°C per 10-18 minuti a seconda delle dimensioni.*

GLASSA

Semilavorato in polvere al gusto mandorla per rifinire e glassare lievitati da ricorrenza e dolci in genere. Lo stesso prodotto può essere utilizzato con grande versatilità anche per creare gustosissimi biscotti e altre creative ricette.

- Preparazione semplice e veloce
- Preserva la croccantezza dei prodotti finiti
- Massima versatilità

Ricetta base

Ingredienti

Glassa	1000 g
Albume	600 g
Totale	**1.600 g**

Unire gli ingredienti in planetaria attrezzata con foglia e miscelare brevemente fino ad omogeneità. Lasciare riposare per 5 minuti, poi distribuire in modo uniforme sulla superficie del prodotto da glassare. Decorare a piacere con mandorle, zucchero in granella e zucchero a velo. Per una resa maggiore, preparare la glassa almeno 2 ore in anticipo. Prima dell'utilizzo, mescolarla aggiungendo albume per raggiungere la consistenza desiderata.

Baci all'Amarena

Ingredienti

Glassa	700 g
Farina debole*	300 g
Albume	150 g
Miele	20 g
Totale	**1.170 g**

*Per una ricetta più ricca sostituire la farina debole con della farina di mandorle.

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con la foglia per alcuni minuti a bassa velocità. Lasciare riposare per 10 minuti. Con mani umide, formare piccole sfere avvolgendo con l'impasto un'amarena ben sgocciolata e farle rotolare su mandorle affettate. Disporre su una teglia e spolverare con zucchero a velo. Lasciare riposare almeno un'ora poi cuocere in forno statico a 200°C o in forno ventilato a 180°C con tiraggio aperto per 7-9 minuti.

TABELLA DOSI Panettone

PREIMPASTO	1 DOSE	2 DOSI	3DOSI	4 DOSI	5 DOSI*	6 DOSI	7 DOSI	8 DOSI	9 DOSI	10 DOSI**
DOLCE RICORRENZA CL	600	1.200	1.800	2.400	3.000	3.600	4.200	4.800	5.400	6.000
FARINA W>340	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
ACQUA	350	700	1.050	1.400	1.750	2.100	2.450	2.800	3.150	3.500
TUORLO D'UOVO CAT. A	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1.000
BURRO	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
LIEVITO DI BIRRA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TOTALE PREIMPASTO	1.451	2.902	4.353	5.804	7.255	8.706	10.157	11.608	13.059	14.510
IMPASTO										
PREIMPASTO	1.451	2.902	4.353	5.804	7.255	8.706	10.157	11.608	13.059	14.510
DOLCE RICORRENZA CL	400	800	1.200	1.600	2.000	2.400	2.800	3.200	3.600	4.000
ACQUA	60	120	180	240	300	360	420	480	540	600
ZUCCHERO	150	300	450	600	750	900	1.050	1.200	1.350	1.500
MIELE	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500
TUORLO D'UOVO CAT.A	150	300	450	600	750	900	1.050	1.200	1.350	1.500
BURRO	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
UVETTA	300	600	900	1.200	1.500	1.800	2.100	2.400	2.700	3.000
SCORZE DI AGRUMI CANDITI	300	600	900	1.200	1.500	1.800	2.100	2.400	2.700	3.000
TOTALE IMPASTO	3.061	6.122	9.183	12.244	15.305	18.366	21.427	24.488	27.549	30.610

*mezzo sacco **sacco intero

VGCTL016-1

I.F.S. & Partners srl • via Gardizza, 9/b • 48017 Conselice (RA) Italia • Tel. +39 054585155 • ifs@euroglf.it • www.euroglf.it