



TOP LIEVITATI

RICETTARIO VEGANO
per una pasticceria
attenta ai nuovi trend

MIX PASTICCERIA





In Italia, la percentuale della popolazione che sceglie uno stile di vita vegano è in costante aumento, rappresentando una nicchia di mercato non più trascurabile e una delle tendenze più rilevanti da cavalcare. Anche nel mondo della pasticceria, è importante osservare e saper sfruttare questa evoluzione, adeguando la propria offerta per non perdere la grossa opportunità che ne deriva.

L'interesse dei consumatori verso la pasticceria vegana è destinato a crescere, affermandosi come trend duraturo oltre che maggiormente redditizio, perché per prodotti buoni ma anche rispettosi delle proprie scelte alimentari si è disposti a pagare di più.

Realizzare dolci da forno gustosi rinunciando a uova, latte e burro è una sfida non facile ma possibile: per riuscirci, occorre tanto saper fare ma è determinante anche la scelta di ingredienti selezionati.

Per questo, GLF è al tuo fianco: abbiamo pensato per te un esclusivo ricettario per scoprire come realizzare deliziosi lievitati vegani con ingredienti unici e innovativi. Sei grandi classici rivisitati in chiave vegetale, per una pasticceria attenta alle esigenze di tutti.

TOP LIEVITATI

Top Lievitati è il nuovo mix per la produzione di **grandi lievitati da ricorrenza**. È un prodotto completo che contiene già al suo interno **lievito naturale**, per una pasticceria a lunga lievitazione che evoca i sapori della tradizione: gusto ricco, profumo intenso, grande sofficità, tipica alveolatura. Ma **Top Lievitati** non solo è in linea con la migliore tradizione artigianale, è anche il prodotto ideale per rispondere ai moderni trend di consumo. Infatti, la sua esclusiva ricetta **non contiene latte**: è quindi adatto anche per la realizzazione di **pasticceria lievitata per vegani**.



CONTIENE LIEVITO NATURALE

GRANDE FACILITÀ DI UTILIZZO

SHELF-LIFE PROLUNGATA

CON AROMI NATURALI

ADATTO ANCHE PER RICETTE VEGANE

GLASSA NOVA

Glassa Nova è il prodotto ideale per la **finitura e decorazione di lievitati vegani** perché è a base di olio d'oliva e aromi naturali. Semplice e veloce da preparare, preserva la croccantezza dei prodotti finiti e assicura massima versatilità di utilizzo.



RISOLI

Risoli è la prima materia grassa 100% vegetale di alta qualità, perché prodotta solo con olio extravergine d'oliva, olio di riso e burro di cacao: pochi e semplici ingredienti che fanno di **Risoli la perfetta scelta vegetale alternativa al burro**. **Risoli non contiene derivati o tracce di latte**: insieme a Top Lievitati e Glassa Nova,



è quindi la soluzione ideale per i professionisti che desiderano aprirsi ai nuovi trend di consumo con risposte d'eccellenza senza rinunciare al gusto.

DOLCE DI NATALE

PREIMPASTO

| | |
|-------|----------------------|
| 600 g | Top Lievitati |
| 200 g | Farina W 350 |
| 5 g | Lievito di birra |
| 350 g | Acqua |
| 200 g | Risoli |

Impastare **Top Lievitati**, farina, lievito di birra e acqua per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, infine inserire **Risoli** morbido. Lasciar lievitare a 22°C per 12/14 ore o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale della pasta.

IMPASTO

| | |
|---------|----------------------|
| 1.355 g | Preimpasto |
| 400 g | Top Lievitati |
| 100 g | Acqua |
| 5 g | Lievito di birra |
| 200 g | Zucchero semolato |
| 1 | Bacca di vaniglia |
| 200 g | Risoli |
| 200 g | Uvetta sultanina |
| 200 g | Canditi |

Lavorare il preimpasto quadruplicato con **Top Lievitati**, lievito e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e gli aromi, lasciarli assorbire ed unire **Risoli** morbido. 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 80 minuti, o comunque fino a che non si sarà mossa di 3 cm dal segno fatto in precedenza. Pirlare e porre in lievitazione per 4-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Cuocere come d'abitudine.





FOCACCIA DOLCE

POOLISH

| | |
|-------|----------------------|
| 500 g | Top Lievitati |
| 400 g | Acqua |
| 80 g | Lievito di birra |

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria o manualmente con una frusta, fino ad ottenere una biga molle. Porre in un contenitore graduato e mettere in cella di lievitazione fino a quando avrà raddoppiato di volume (circa 15-20 minuti).

PASTA DI MANDORLE

| | |
|-------|--------------------|
| 500 g | Farina di mandorle |
| 400 g | Zucchero a velo |
| 80 g | Acqua |

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per alcuni minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta sul banco e fare tanti piccoli cubetti che verranno essiccati in stufa a secco per una notte.

IMPASTO

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 980 g | Poolish |
| 2.000 g | Top Lievitati |
| 400 g | Farina W 330 |
| 800 g | Acqua |
| 400 g | Zucchero |
| 400 g | Risoli |
| 400 g | Amarene in sciroppo |
| 400 g | Cubetti di pasta di mandorla al 50% |

Impastare la biga, **Top Lievitati**, farina, acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (velo). Aggiungere lo zucchero, lasciarlo assorbire per 2 minuti e unire subito dopo **Risoli**. Una volta fatto l'impasto, unire le amarene sgocciolate e i cubetti di pasta di mandorla essiccati. Far puntare la pasta in cella di lievitazione per 60 minuti, dopo spezzare e fare delle pagnotte da 400 g. Porre su teglia e con le mani unte di **Risoli** schiacciare le pagnotte fino alla grandezza desiderata (come si fa con una focaccia). Mettere in cella a 30°C per 3 ore circa. Una volta lievitate, decorare con amarene, mandorle affettate e una spolverata di zucchero a velo. Cuocere a 180°C per 25 minuti con valvola chiusa e ulteriori 5 minuti con valvola aperta.



TRECCIA AGLI AGRUMI

POOLISH

500 g **Top Lievitati**
400 g Acqua
80 g Lievito di birra

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria o manualmente con una frusta fino ad ottenere una biga molle. Porre in un contenitore graduato e mettere in cella di lievitazione fino a quando avrà raddoppiato di volume (circa 15-20 minuti).

IMPASTO

2.000 g **Top Lievitati**
400 g Farina W 330
800 g Acqua
400 g Zucchero
200 g **Risoli**
100 g Pasta arancia
100 g Pasta limone

Impastare la biga, **Top Lievitati**, farina e acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (velo). Aggiungere lo zucchero, lasciarlo assorbire per 2 minuti poi unire **Risoli** e la pasta di arancio e limone. Far puntare la pasta in cella di lievitazione per 60 minuti, dopo spezzare e fare delle pagnotte da 600 g, dividere in tre parti uguali e intrecciare. Porre a lievitare in uno stampo plumcake. Mettere in cella a 30°C per 3 ore circa. Una volta lievitate, decorare con zucchero semolato e zucchero a velo. Cuocere a 180°C per 25 minuti con valvola chiusa e ulteriori 5 minuti con valvola aperta.



DOLCE DI PASQUA

PREIMPASTO

| | |
|-------|----------------------|
| 600 g | Top Lievitati |
| 200 g | Farina W 350 |
| 5 g | Lievito di birra |
| 350 g | Acqua |
| 200 g | Risoli |

Impastare **Top Lievitati**, farina, lievito di birra e acqua per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, infine inserire **Risoli** morbido. Lasciar lievitare a 22°C per 12/14 ore o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale della pasta.

IMPASTO

| | |
|---------|---------------------------|
| 1.355 g | Preimpasto |
| 400 g | Top Lievitati |
| 100 g | Acqua |
| 5 g | Lievito di birra |
| 200 g | Zucchero semolato |
| 1 | Bacca di vaniglia |
| 200 g | Risoli |
| 400 g | Scorze di arancia candita |

Lavorare il preimpasto quadruplicato con **Top Lievitati**, lievito e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e gli aromi, lasciarli assorbire poi unire **Risoli** morbido e 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 80 minuti, o comunque fino a che non si sarà mossa di 3 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 4-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Glassare e decorare con mandorle, zucchero a velo e in granella. Cuocere come d'abitudine.

GLASSA

| | |
|---------|--------------------|
| 1.000 g | Glassa Nova |
| 600 g | Acqua |

Impastare in planetaria per alcuni minuti fino ad amalgamare il tutto. Lasciar riposare a temperatura ambiente per 1 ora prima di utilizzare.





CROISSANT

IMPASTO

1.000 g **Top Lievitati**
 1.000 g Farina W 330
 180 g Zucchero
 20 g Sale
 80 g Lievito di birra
 900 g Acqua fredda
 100 g **Risoli**

Per la sfogliatura:

800 g **Risoli**
 240 g Farina forte

Impastare tutti gli ingredienti a media velocità per 12 minuti circa, lasciar puntare la pasta per 30 minuti a temperatura ambiente, dopo assottigliare lo spessore a 2 cm con la sfogliatrice e raffreddare in frigo per circa 1 ora o meglio tutta la notte. A parte, impastare **Risoli** con la farina, appiattire e porre in frigo per almeno 12 ore. Laminare con **Risoli** dando 2 pieghe a 4. Stendere la pasta, tagliare i croissant, arrotolare e far lievitare a 28°C per circa 90 minuti. Spolverare con zucchero a velo e cuocere a 170°C per 15 minuti a valvola chiusa e 3-4 minuti con valvola aperta.

**Per evitare il filtraggio con Risoli, sostituirlo con 1.000 g di Glob Nova SF/CRS.*

BRIOCHE

IMPASTO

1.000 g **Top Lievitati**
 360 g Acqua
 50 g Zucchero
 50 g Lievito di birra
 80 g **Risoli**

Impastare **Top Lievitati**, acqua, zucchero e lievito di birra per circa 10 minuti, dopo aggiungere **Risoli** e terminare l'impasto (liscio e asciutto). Far puntare la pasta a temperatura ambiente per circa 40 minuti, spezzare e tornire, quindi porre in lievitazione a 30°C UR 75% per 90 minuti circa. Adagiare sopra un disco di croqualine e cuocere a 180°C per 15 minuti. Dopo la cottura farcire con confettura ai lamponi.

CROQUALINE

100 g **Risoli**
 120 g Zucchero
 120 g Farina
 q.b. Colore rosso in polvere

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con la foglia e stendere tra due fogli di carta da forno. Porre in congelatore e tagliare da congelato.



TABELLA DOSI DOLCE DI NATALE

Con un sacco di Top Lievitati è possibile ottenere 10 dosi.

| PREIMPASTO | 1 dose | 2 dosi | 3 dosi | 4 dosi | 5 dosi* | 6 dosi | 7 dosi | 8 dosi | 9 dosi | 10 dosi** |
|----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|
| TOP LIEVITATI | 600 | 1.200 | 1.800 | 2.400 | 3.000 | 3.600 | 4.200 | 4.800 | 5.400 | 6.000 |
| FARINA W 350 | 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 |
| RISOLÌ | 200 | 400 | 600 | 800 | 1.000 | 1.200 | 1.400 | 1.600 | 1.800 | 2.000 |
| LIEVITO DI BIRRA | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 | 35 | 40 | 45 | 50 |
| TOTALE | 1.355 | 2.710 | 4.065 | 5.420 | 6.775 | 8.130 | 9.485 | 10.840 | 12.195 | 13.550 |

IMPASTO

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| PREIMPASTO | 1.355 | 2.710 | 4.065 | 5.420 | 6.775 | 8.130 | 9.485 | 10.840 | 12.195 | 13.550 |
| TOP LIEVITATI | 400 | 800 | 1.200 | 1.600 | 2.000 | 2.400 | 2.800 | 3.200 | 3.600 | 4.000 |
| LIEVITO DI BIRRA | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 | 35 | 40 | 45 | 50 |
| ACQUA | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 | 1.000 |
| ZUCCHERO | 200 | 400 | 600 | 800 | 1.000 | 1.200 | 1.400 | 1.600 | 1.800 | 2.000 |
| RISOLÌ | 200 | 400 | 600 | 800 | 1.000 | 1.200 | 1.400 | 1.600 | 1.800 | 2.000 |
| UVETTA SULTANINA | 200 | 400 | 600 | 800 | 1.000 | 1.200 | 1.400 | 1.600 | 1.800 | 2.000 |
| SCORZE DI AGRUMI CANDITI | 200 | 400 | 600 | 800 | 1.000 | 1.200 | 1.400 | 1.600 | 1.800 | 2.000 |
| BACCA DI VANIGLIA | qb | qb | qb | qb | qb | qb | qb | qb | qb | qb |
| TOTALE | 2.660 | 5.320 | 7.980 | 10.640 | 13.300 | 15.960 | 18.620 | 21.280 | 23.940 | 26.600 |

*mezzo sacco

**sacco intero

Pallettizzazione

| PRODOTTO | CODICE | CONFEZIONE | PESO | PALLETTIZZAZIONE |
|----------------------|---------------|----------------|----------------|--|
| TOP LIEVITATI | DP03DE | Sacco | 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| GLASSA NOVA | DP03DG | Sacco | 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| RISOLÌ | AG64BB | Cartone | 12,5 kg | 787,5 kg (9 cartoni x 7 strati) |