

MOLINISPIGADORO.COM
GIULIA BARABANI (DESIGN&CO)



IL TUO DOLCE BUONDI?

Ingredienti per ogni GUSTO&COLORE

1. IMPASTO

1000 g Farina Nutridea Gran Lievitati tipo 2 (o Dolce Soffice)

250 g Zucchero semolato

250 g Tuorli d'uovo

300 g Burro

300 g Lievito madre

600 ml Acqua

2. IMPASTO

250 g Farina Nutridea Gran Lievitati tipo 2 (o Dolce Soffice)

GUSTO&COLORE: 90 g GustoGreen / o 90 g GustoPink / o 100 g GustoRed / o 100 g GustoYellow

300g Zucchero semolato

250 g Tuorli d'uovo

450 g Burro

300 g Lievito madre

Silverio Rico

150 ml Acqua

20 g Sale

20 g Vaniglia

Glassa Gusto e Colore

300 g Albumi

1200 g Zucchero a velo

250 g Mandorle dolci

50 g Mandorle amare

50 g olio di arachidi

10 g Vaniglia in pasta

GUSTO&COLORE: 20 g GustoGreen / o 15 g GustoPink / o 30 g GustoRed / o 40 g GustoYellow.



Passare in raffinatrice lo zucchero semolato e le mandorle tostate unire la farina con il GUSTO&COLORE e infine aggiungere l'albume sino alla consistenza desiderata.

PROCEDIMENTO

Procedere allo stesso modo per ogni GUSTO&COLORE. Lavorare la farina con il lievito, i tuorli, lo zucchero e l'acqua per circa 20'. Quando l'impasto ha preso "corda" aggiungere a pi² riprese il burro. La pasta deve risultare liscia, rimanere morbida e asciutta, temperatura finale dell'impasto 26°. Riporla in un capace recipiente e nella cella di lievitazione a 27²-29² per 12-14 ore, umidit² 75%. La pasta sar² pronta quando avr² triplicato il volume. Iniziare il 2² impasto aggiungendo acqua, farina e GUSTO&COLORE. Inserire lo zucchero, i tuorli ed infine il burro, temperatura finale dell'impasto 29°. Far riposare l'impasto (puntatura) per 60 minuti, quindi suddividere (70 g circa) e riporre negli appositi fondi di carta. Far lievitare per 3 ore a 30²C con il 75% di umidità, fino al raddoppio dell'impasto. Mettere la glassa preparata precedentemente e la granella di zucchero, quindi spolverarla con lo zucchero a velo e infornare a 180²C per circa 30 minuti.



Silverio RICO

*Maestro Pasticcere presso l'Universit² dei Saperi di Perugia

*Proprietario della Pasticceria Edoardo di Petrignano di Assisi