

**irca****Linea preparati per pasticceria****CEREAL'EAT**

Rusticone ai cereali e frutta secca - ricetta rapida

PRIMO IMPASTO

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 6.500
Acqua (28-30°C)	g 3.300
Burro (morbido)	g 1.000
Lievito	g 200

IMPASTO FINALE

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 4.500
Tuorlo d'uovo	g 2.400
Burro (morbido)	g 2.000
Zucchero	g 800
Miele	g 100
Sale	g 100
Acqua	g 300
Uva sultanina	g 900
Cubetti d'arancia candita	g 900
Fichi	g 2.100
Noci	g 1.500
Mandorle/nocciole tostate a pezzi	g 900
Aromi a piacere	

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare per 2 ore circa a 28-30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato. Aggiungere al primo impasto le

quantità previste di CEREAL'EAT Lievitati, zucchero, miele e sale; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in tre riprese e proseguire a lavorare fino a formazione di una buona maglia glutinica. Aggiungere $\frac{3}{4}$ del burro previsto in ricetta in due riprese ed infine incorporare delicatamente la frutta con rimanente burro fuso a bassa temperatura. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Mettere l'impasto a "puntare" a 30°C per 30 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta raggiungerà l'altezza degli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere i dolci coperti con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti i Rusticoni esposti all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce quindi depositare una noce di burro al centro. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso (raggiungere 92-95°C al cuore). Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura dei Rusticoni. In alternativa al taglio a croce in superficie (simil panettone) è possibile glassare i Rusticoni con BRIO BIG o MANDORGLASS cospargendo uniformemente la superficie con DECORGRAIN.