

RICETTARIO GRANFESTA



INDICE.

- ◆ Granfesta per il Natale
- ◆ Granfesta tutto l'anno
- ◆ Ricette classiche
- ◆ Ricette vegane
- ◆ Ricette senza saccarosio



GRANFESTA

PER IL NATALE





PANETTONE - lievitazione giornaliera

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta

Acqua

Tuorlo uovo cat. A

Burro

Zucchero

Lievito di birra

Totale

1.000 g

450 g

150 g

200 g

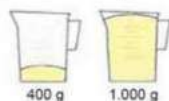
100 g

25 g

1.925 g

Procedimento:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 12 ore ca. o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.050 cc.

Impasto:

Preimpasto

Farina W340-360

Zucchero

Tuorlo uovo cat. A

Burro

Uvetta sultanina

Arancia candita

Cedro candito

Miele di Acacia

Aromi

1.925 g

200 g

250 g

100 g

200 g

400 g

150 g

150 g

30 g

q.b.

modalità d'impiego:

Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare e tornare due volte.

Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C il "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

A piacere è possibile glassare con KIDDY COVER e decorare secondo gusto.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





PANETTONE – lunga lievitazione

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta

Acqua

Tuorlo uovo cat. A

Burro

Zucchero

Lievito di birra

Totale

1.000 g

450 g

150 g

200 g

100 g

1 g

1.901 g

Procedimento:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Quindi incorporarvi il burro. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300 g di PREIMPASTO in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

Impasto:

Preimpasto

Farina W340-360

Zucchero

Tuorlo uovo cat. A

Burro

Uvetta sultanina

Arancia candita

Cedro candito

Miele di Acacia

Aromi

1.901 g

200 g

250 g

100 g

200 g

400 g

150 g

150 g

30 g

q.b.

modalità d'impiego:

Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare e torrire due volte.

Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C il "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

A piacere è possibile glassare con KIDDY COVER e decorare secondo gusto



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



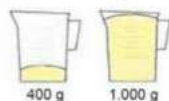
VENEZIANA - lievitazione giornaliera

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	25 g
Totale	1.925 g

Procedimento:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 12 ore ca. o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.050 cc.

Impasto:

Preimpasto	1.925 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Uvetta sultanina	400 g
Arancia candita	150 g
Cedro candito	150 g
Miele di Acacia	30 g
Aromi	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare e tornire due volte.

Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30 °C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo.

Glassare con **KOMPLET Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180C per circa 55 min, (per le pezzature da 1 kg).

Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



ENEZIANA – lunga lievitazione

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta

Acqua	1.000 g
Tuorlo uovo cat. A	450 g
Burro	150 g
Zucchero	200 g
Lievito di birra	100 g
Totale	1 g
	1.901 g

Procedimento:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

Impasto:

Preimpasto	1.901 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Uvetta sultanina	400 g
Arancia candita	150 g
Cedro candito	150 g
Miele di Acacia	30 g
Aromi	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, la pasta arancia, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare e tornire due volte.

Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30 °C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo.

Classare con **KOMPLET Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min, (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



PANDORO a 3 impasti a lunga lievitazione

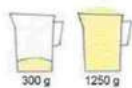
Primo impasto:

KOMPLET Granfesta

Zucchero	1.000 g
Uova intere cat. A	150 g
Tuorlo uovo cat. A	250 g
Latte	150 g
Burro	300 g
Lievito di birra	60 g
Totale	1 g
	1.911 g

Modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Temperatura di impasto 26/28°C. Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

Secondo impasto:

Farina W360	200 g
Acqua	120 g
Lievito di birra	12 g
Totale	332 g

modalità d'impiego:

(da farsi un'ora prima che il 1° impasto sia quintuplicato). Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far lievitare in cella a 26/28°C 80% U.R. per 45 min ca, e comunque fino a che l'impasto sia quadruplicato.

Emulsione

Burro	600 g
Zucchero a velo	400 g
Burro di cacao sciolto	40 g
Aroma	q.b.
Totale	1.040

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti. Temperatura di riferimento: 20°C

modalità d'impiego:

Impastare il 1° e 2° impasto, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto; aggiungere l'emulsione in 2 ripetizioni e continuare ad impastare sino ad ottenere una massa omogenea.

Temperatura impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 60 min ca. in cella 28/30°C, 80% U.R. Spezzare e tornire due volte, depositare negli appositi stampi precedentemente unti. Lievitazione: 4 ore circa in cella a 27/30°C, 80% U.R. estrarre quando l'apice della pasta è a filo dello stampo. Cuocere in forno a platea a 180°C per 70 min. ca. (per pezzature da 1.000 g), aprire la valvola gli ultimi 10 min. di cottura.

Togliere dagli stampi dopo 2 ore dalla cottura. Rifinire come d'abitudine.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!

GRANFESTA

**TUTTO
L'ANNO**





CRUFFIN

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Burro	100 g
Acqua	250 g
Lievito di birra	50 g

Per sfogliare:

Burro o margarina	400 g
-------------------	-------

Modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 3 min 1°vel + 7 min 2°vel

Temperatura d'impasto: 22-24°C

Riposo: in frigorifero per 15 ore circa.

Sfogliare, incorporando 400 g di burro/margarina, dando due pieghe a quattro.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Stendere all'altezza di 4 mm, tagliare dei rettangoli da 2,5 x 15 cm.

Per ogni Cruffin utilizzare due rettangoli, sovrapporli e avvolgere a girella, ripiegando i due lembi finali sotto. Posizionare in **PIROTTINI MUFFIN**.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 2 ore circa.

Lucidare con uovo.

Cottura: Statico 205°C per 20 minuti circa. Rotor 180°C.

Quando freddi farcire a piacere

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





DOLCE GIORNO (tipo Buondì)

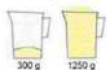
Preimpasto:

KOMPLET Granfesta

Latte
Tuorlo uovo cat. A
Burro
Zucchero
Lievito di birra
Totale

Modalità d'impiego:

1.000 g Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Temperatura di impasto: 26 – 28 °C
Far lievitare in cella a 30°C per 60 minuti e fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

Impasto:

Preimpasto
Farina W340-360
Zucchero
Tuorlo uovo cat. A
Burro
Miele di Acacia
Aroma vaniglia
Totale

modalità d'impiego:

1.975 g Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo i tuorli ed impastare fino a che la massa non appaia omogenea. A questo punto aggiungere il burro, l'aroma ed il miele.
Temperatura d'impasto: 26 – 28°C
Lasciar puntare l'impasto per 30 min. in cella a 27/30°C, spezzare al peso di 60 g, formare e mettere nell'apposito stampo.

Far lievitare 120 min. ca. a 30C.
Estrarre, aspettare la formazione della pelle, quindi guarnire con **KOMPLET Almondglass**, zucchero in granella e spolverare con zucchero a velo.

Cottura Rotor: 170 °C per 25 min.

Cottura Statico: 180° C per 30 min.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



CROISSANT LIEVITAZIONE DIRETTA

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Burro	100 g
Uova intere	250 g
Acqua	250 g
Lievito di birra	50 g

Per sfogliare:

Burro o Margarina	400 g
-------------------	-------

Modalità d'impiego:

Impastare **KOMPLET Granfesta**, con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Temperatura impasto: 22-24°C.

Lasciar riposare l'impasto un'ora a 30°C, fino a raggiungere il 50% in più del volume iniziale.

Portare l'impasto all'altezza di 5 cm e farlo riposare in frigorifero per 60 minuti ca.

Sfogliare con il burro/ margarina dando 2 pieghe a 4.

Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

Stendere all'altezza di 4 mm e formare.

Disporre i croissant su teglia con carta forno.

Lievitazione: 30 °C U.R. 80% per 90-120 minuti ca.

Pennellare con uovo.

Cottura: Statico 205°C per 20 minuti circa. Rotor 180°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!





15 h



CROISSANT LIEVITAZIONE NOTTURNA

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Burro	100 g
Uova intere	250 g
Acqua	250 g
Lievito di birra	50 g

Per sfogliare:

Burro	400 g
-------	-------

Modalità d'impiego:

impastare **KOMPLET Granfesta** con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Temperatura impasto: 22/24°C.

Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per 15 ore ca.

Sfogliare con la margarina dando 2 pieghe a 4

Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

Stendere all'altezza di 4 mm e formare. Disporre i croissant su teglia con carta forno.

Lievitazione: 30 °C U.R. 80% per 90-120 minuti ca.

Pennellare con uovo.

Cottura: Statico 205°C per 20 minuti circa. Rotor 180°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



BRIOCHE PER GRANITE E GELATI con lievito naturale

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	250 g
Zucchero	180 g
Uova intere	250 g
Burro	150 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare il burro.

Temperatura impasto: 22/24°C

Lasciar riposare l'impasto per 60 minuti circa a 30°C fino a raggiungere il 50% in più del volume iniziale.

Pezzare 70 g + 20 g. Formare.

Lievitazione: 30 °C U.R. 70% per 90 minuti ca.

Pennellare con uovo

Cottura: Statico 205°C per 18 minuti circa. Rotor 180°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



GRANFESTA VEGANO





CROISSANT LIEVITAZIONE DIRETTA VEGANO

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Margarina vegetale	100 g
Acqua	450 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.

Per sfogliare:

Margarina	400 g
-----------	-------

Modalità d'impiego:

impastare **KOMPLET Granfesta** con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Temperatura impasto: 22/24°C.

Lasciar riposare l'impasto x 60 minuti circa a 30°C, fino a raggiungere il 50% in più del volume iniziale

Portare l'impasto all'altezza di 5 cm e farlo riposare in frigorifero per 60 minuti ca.

Sfogliare con burro/margarina dando 2 pieghe a 4.

Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

Stendere all'altezza di 4 mm e formare. Disporre i croissant su teglia con carta forno.

Lievitazione: 30 °C U.R. 80% per 60-90 minuti ca.
pennellare con unishine.

Cottura: Statico 205°C per 20 minuti circa. Rotor 180°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

La qualità piace!



15 h



CROISSANT LIEVITAZIONE NOTTURNA VEGANO

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Burro	100 g
Uova intere	250 g
Acqua	250 g
Lievito di birra	50 g

Per sfogliare:

Burro	400 g
-------	-------

Modalità d'impiego:

impastare **KOMPLET Granfesta** con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Temperatura impasto: 22/24°C.

Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per 15 ore ca.

Sfogliare con la margarina dando 2 pieghe a 4

Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

Stendere all'altezza di 4 mm e formare. Disporre i croissant su teglia con carta forno.

Lievitazione: 30 °C U.R. 80% per 90-120 minuti ca.

Pennellare con uovo.

Cottura: Statico 205°C per 20 minuti circa. Rotor 180°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



CHIACCHIERE VEGAN

KOMPLET Granfesta	1.100 g
Zucchero	200 g
Vino bianco secco	330 g
Latte di soia	130 g
Margarina vegetale	50 g
KOMPLET BACK PULVER	10 g
CITRONOVA	10 g
VANISTAR	5 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, che risulterà piuttosto consistente.

Riposo impasto: 5 minuti ca.

Formare in sfogliatrice dando 3 a pieghe a 3.

Riposo impasto: 5 minuti ca.

Stendere all'altezza di 1 mm. Tagliare nella forma desiderata.

Friggere a 175°C in zucchero semolato. Completare con **KOMPLET DOLCEDEKOR**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





BRIOCHE PER GRANITE E GELATI con lievito naturale vegana



KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	450 g
Zucchero	180 g
Margarina	150 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne la margarina, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare la margarina.

Temperatura impasto: 22/24°C

Lasciar riposare l'impasto per 60 minuti circa a 30°C fino a raggiungere il 50% in più del volume iniziale.

Pezzare 70 g + 20 g. Formare.

Lievitazione: 30 °C U.R. 70% per 90 minuti ca.

Pennellare con UNISHINE.

Cottura: Statico 205°C per 18 minuti circa. Rotor 180°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



GRANFESTA **SENZA** **SACCAROSIO**





CROISSANT LIEVITAZIONE DIRETTA SENZA SACCAROSIO

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Fruttosio	120 g
Burro	100 g
Uova intere	250 g
Acqua	250 g
Lievito di birra	50 g

Per sfogliare:

Burro o Margarina	400 g
-------------------	-------

Modalità d'impiego:

Impastare **KOMPLET Granfesta**, con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Temperatura impasto: 22-24°C.

Lasciar riposare l'impasto un'ora a 30°C, fino a raggiungere il 50% in più del volume iniziale.

Portare l'impasto all'altezza di 5 cm e farlo riposare in frigorifero per 60 minuti ca.

Sfogliare con il burro/ margarina dando 2 pieghe a 4.

Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

Stendere all'altezza di 4 mm e formare.

Disporre i croissant su teglia con carta forno.

Lievitazione: 30 °C U.R. 80% per 90-120 minuti ca.

Pennellare con uovo.

Cottura: Statico 205°C per 20 minuti circa. Rotor 180°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!

15 h



CROISSANT LIEVITAZIONE NOTTURNA SENZA SACCAROSIO

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Fruttosio	120 g
Burro	100 g
Uova intere	250 g
Acqua	250 g
Lievito di birra	50 g

Per sfogliare:

Burro o Margarina	400 g
-------------------	-------

Modalità d'impiego:

Impastare **KOMPLET Granfesta**, con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Temperatura impasto: 22-24°C.

Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per 15 ore ca.

Sfogliare con il burro/ margarina dando 2 pieghe a 4

Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

Stendere all'altezza di 4 mm e formare.

Disporre i croissant su teglia con carta forno.

Lievitazione: 30 °C U.R. 80% per 90-120 minuti ca.

Pennellare con uovo.

Cottura: Statico 205°C per 20 minuti circa. Rotor 180°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



BRIOCHE PER GRANITE E GELATI con lievito naturale senza saccarosio

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	250 g
Fruttosio	140 g
Uova intere	250 g
Burro	150 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare il burro.

Temperatura impasto: 22/24°C

Lasciar riposare l'impasto per 60 minuti circa a 30°C fino a raggiungere il 50% in più del volume iniziale.

Pezzare 70 g + 20 g. Formare.

Lievitazione: 30 °C U.R. 70% per 90 minuti ca.

Pennellare con uovo

Cottura: Statico 205°C per 18 minuti circa. Rotor 180°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

