

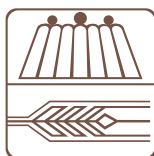


LINEA PREPARATI PER PANIFICAZIONE

GranSoia



GRANSOIA "GROSSO" - GRANSOIA - GRANSOIA "MAGRO" - GRANSOIA "LIGHT" - GRANSOIA NUCLEO 50%
PREPARATI PER PANE ALLA SOIA



irca



LINEA PREPARATI PER PANIFICAZIONE

GranSoia

**GRANSOIA "GROSSO" - GRANSOIA - GRANSOIA "MAGRO" - GRANSOIA "LIGHT"
GRANSOIA NUCLEO 50% - PREPARATI PER PANE ALLA SOIA**

I preparati GRANSOIA comprendono cinque tipi di prodotti che si differenziano per la presenza di strutto (GRANSOIA e GRANSOIA "GROSSO") oltre che per la quantità e le dimensioni della soia utilizzata.

GRANSOIA e GRANSOIA NUCLEO 50% sono due preparati di facile e rapido impiego per la produzione di pane alla soia di elevata qualità. Con i preparati GRANSOIA si ottiene pane alla soia con volume elevato, crosta sottile di colore dorato e con una minuscola picchiettatura bruna, mollica bianca con porosità regolare, gusto e profumo delicati.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:**Con GRANSOIA "GROSSO" - GRANSOIA**

GRANSOIA "MAGRO"- GRANSOIA "LIGHT"	kg	10
Acqua	kg	6-6,5
Lievito di birra	kg	0,4

Con GRANSOIA NUCLEO 50%

Farina 00 (con buone caratteristiche di panificabilità)	kg	5
Acqua	kg	5,5-6
Lievito di birra	kg	0,3
Tempo d'impasto:		10 minuti
Temperatura della pasta:		26-27°C
Puntatura:		15-20 minuti a 22-24°C
Formellatura:		pezzi da g 70 a g 400

Lievitazione: 40-50 minuti a 28-30°C
con umidità relativa del 70-80%

Cottura: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70
40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400

IMPASTO - il tempo d'impasto di 10 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA - lasciare riposare l'impasto per 20 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.

LIEVITAZIONE - porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80 % per 40-50 minuti.

COTTURA - 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70 e 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

CONFEZIONI:

GRANSOIA "GROSSO", GRANSOIA, GRANSOIA "MAGRO" e GRANSOIA NUCLEO 50%: sacchi da Kg 10.
GRANSOIA "LIGHT": sacchi da Kg 25.



Le Ricette Irca

CROISSANT ALLA SOIA

GRANSOIA	g	1.000
Farina 00 "forte"	g	1.000
Zucchero	g	300
MARBUR CREMA	g	200
TRIAL 'S	g	30
Uova intere	g	200
Acqua	g	700-800
Lievito di birra	g	70-80

MARBUR PLATTE CROISSANT

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Far riposare per 15 minuti a temperatura ambiente. Stendere la pasta, porre al centro la margarina (250 grammi ogni chilogrammo d'impasto) e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre, quindi lasciare riposare per 5 minuti. Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant. Lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa. Cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine.

BISCOTTI ALLA SOIA

GRANSOIA	g	1.000
Farina 0	g	1.000
Zucchero semolato	g	700-750
Burro o MARBUR FROLLA	g	1.100
Uova intere	g	550
Vanillina		q.b.

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme (come pasta frolla); mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore. Spianare la pasta, formellare dei biscotti con gli appositi stampi, cuocere alla temperatura di 225-230°C.