



LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Pandora



website: <http://www.irca.net> - e/mail: info@irca-srl.it



irca



Pandora Grande Sviluppo

PREPARATO PER CROISSANT - BRIOCHE - VENEZIANE - COLOMBINE - DANISH PASTRY KRAZ - SPECIALE ANCHE PER LA SURGELAZIONE

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di PANDORA si suggerisce di ridurre la quantità di lievito.

CROISSANT

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g	1000
Lievito di birra	g	40
Acqua a 15°C	g	480-500
Margarina KASTLE o MARBUR PLATTE CROISSANT	g	400

IMPASTO: impastare PANDORA GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).
PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina 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, tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.
LIEVITAZIONE: lasciare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C

e con umidità relativa dell' 80% circa. Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

COTTURA: cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo. I croissant possono essere farciti prima dell'arrotolamento con confettura di frutta; apprezzate alternative resistenti alla cottura sono CHOCOBAKE e le speciali barrette di cioccolato.

BRIOCHE - VENEZIANE - COLOMBINE

PASTA BASE

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g	1000
Margarina crema o burro	g	100
Lievito di birra	g	50
Uova intere	g	200
Acqua	g	300-330

IMPASTO: impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata; è opportuno aggiungere l'acqua in più riprese. Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti; da essa è ora possibile ricavare numerose varietà di dolci a pasta lievitata, come ad esempio BRIOCHE, VENEZIANE e COLOMBINE.

BRIOCHE

PROCEDIMENTO: suddividere la pasta base in pezzi da 45 e da 10 grammi; arrotolare i pezzi più grossi ed appiattirli leggermente con il palmo della mano, poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente al di sopra.

LIEVITAZIONE: mettere in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' 80% circa.

COTTURA: lucidare con uovo e cuocere per 20-25 minuti a 180-190°C.

VENEZIANE

PROCEDIMENTO: suddividere la pasta base in pezzi da 55 grammi, arrotolarli e porli su teglie a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' 80% circa.

DECORAZIONE E COTTURA: lucidare con uovo, coprire con un velo di ghiaccia all'amaretto BRIO BIG, decorare con granella di zucchero grossa e cuocere immediatamente a 180-190°C per 20-25 minuti.

COLOMBINE

PROCEDIMENTO: suddividere la pasta base in pezzi da 60 grammi, arrotolarli e lasciarli riposare per altri 10 minuti. Tagliare in due pezzi e dare la classica forma a colomba.

LIEVITAZIONE: mettere in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' 80% circa.

DECORAZIONE E COTTURA: preparare uno sciroppo con circa due parti di zucchero ed una parte d'acqua. Ispesire lo sciroppo con poca farina e pennellare le colombine; cospargerle di zucchero semolato e spolverarle con zucchero a velo. Cuocere a 180-190 °C per 20 minuti circa.





Pandora Grande Sviluppo

DANISH PASTRY (DOLCI DANESI A PASTA SFOGLIA LIEVITATA)

PASTA DANESE BASE

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g	1000
Lievito di birra	g	90
Acqua freddissima (circa 3°C)	g	310
Uova intere	g	120
MARGARINA KASTLE o MARBUR PLATTE CROISSANT	g	900

IMPASTO: impastare PANDORA GRANDE SVILUPPO, lievito, acqua e uova fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata (sensibilmente più consistente di quella per croissant). Arrotolare e lasciare riposare per 10 minuti a temperatura ambiente (20 - 24°C).

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e procedere come prima descritto per i croissant, per un totale di 3 pieghe a 3; lasciare quindi riposare per 15 minuti in frigorifero. Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri, ottenendo così la pasta danese base dalla quale si potranno ricavare numerose varietà di DANISH PASTRY; si descrive qui di seguito il procedimento per produrre "COPENAGHEN".

COPENAGHEN

PROCEDIMENTO: tagliare la pasta danese base in quadrati di cm 9 di lato ed al centro di questi depositare con il sacchetto circa 10 grammi di ripieno alla mandorla (del quale si darà più avanti la ricetta). Portare le 4 punte del quadrato di pasta verso il centro, così da ricoprire completamente il ripieno con 4 lembi che dovranno essere leggermente sovrapposti, quindi schiacciare con le dita il centro del dolce per far aderire bene fra di loro le punte.

LIEVITAZIONE: porre a lievitare alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell' 80% circa per 70-90 minuti.

DECORAZIONE E COTTURA: lucidare con uovo, schiacciare il centro dei dolci formando un incavo e riempirlo con circa 10 grammi di confettura di frutta o crema pasticcera; apprezzate alternative sono CUKICREAM CACAO, GIANDUIA e NOCCIOLA, paste al cacao e nocciole resistenti alla cottura. Decorare le farciture con granella di nocciola o filetti di mandorla e cuocere alla temperatura di 190-200°C per 18-20 minuti. All'uscita dal forno lucidare con COVERGEL o MIRAGEL.

RIPIENO ALLA MANDORLA

MOGADOR	g	2500
Zucchero	g	700
MARBUR CREMA o burro	g	700

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia fino a completa amalgama. Il ripieno così ottenuto si può conservare in frigorifero per lungo tempo.

KRANZ

PROCEDIMENTO: stendere la pasta base allo spessore di 3 millimetri, pennellarla con uovo e cospargerla di uva sultanina; sovrapporre uno strato di pasta sfoglia preparata in anticipo e tirata allo spessore di 2 millimetri; pennellare con uovo e sovrapporre un altro strato di pasta base allo spessore di 3 millimetri; pennellare ancora con uovo, cospargere di uva sultanina e coprire con un ultimo strato di pasta sfoglia dello spessore di 2 millimetri. Spianare leggermente il tutto per fare aderire bene i vari strati, quindi tagliare a strisce larghe 2 centimetri e lunghe 10; formare i KRANZ attorcigliando a coppie le strisce.

LIEVITAZIONE: lievitare a 28-30°C per 60-80 minuti in cella con umidità relativa dell' 80% circa.

DECORAZIONE E COTTURA: lucidare con uovo, cospargere di granella di zucchero media e cuocere a 190-200°C per 20-25 minuti.





LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Pandora

TRECCE

PANDORA	g	1000
Uova intere	g	200
Lievito di birra	g	50
Acqua a 20-24°C	g	150
Margarina crema o burro	g	100

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 25-30 minuti a temperatura ambiente.

PROCEDIMENTO: suddividere la pasta in pezzi da g 150, arrotolarli e lasciarli riposare per 10 minuti. Formare dei filoncini ed intrecciarli a gruppi di tre.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

DECORAZIONE E COTTURA: lucidare le trecce pennellandole con uovo. Decorare con ciliegie candite e granella di zucchero. Cuocere a 190-200°C per 35 minuti circa.

FOCACCIA VIENNESE

PANDORA	g	1000
Uova intere	g	150
Lievito di birra	g	60
Acqua a 20-24°C	g	220
MARBUR crema o burro	g	100

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 25-30 minuti a temperatura ambiente.

PROCEDIMENTO: spianare la pasta allo spessore di 7-8 millimetri e sistemarla su di una teglia leggermente imburrata.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella a 28-30°C per 70-80 minuti.

DECORAZIONE E COTTURA: pennellare con uovo, cospargere di zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita. Distribuire uniformemente sulla superficie alcuni fiocchi di burro. Cuocere a 200-210°C per 18 minuti circa.

KRAPFEN (BOULES DE BERLIN) - BOMBOLONI

PANDORA	g	1000
farina "00"	g	600-800
acqua a 20-24°C	g	700-750
lievito di birra	g	60

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

PROCEDIMENTO PER KRAPFEN: spezzare la pasta nella pezzatura desiderata (solitamente da g 50-60), arrotolarla formando piccole palline e porle su teglie o assi leggermente unte o infarinate.

PROCEDIMENTO PER BOMBOLONI: schiacciare la pasta, spianarla e ripiegarla su se stessa in tre strati, spianarla nuovamente allo spessore di circa 1 centimetro, quindi tranciarla con un tagliapasta rotondo depositando i dischetti su teglie o assi leggermente unte o infarinate.

LIEVITAZIONE: lasciare lievitare per 40-50 minuti a 23-25°C in ambiente sufficientemente umido per evitare la formazione di "pelle". Si consiglia di passare alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.

COTTURA: friggere in olio a 180-190°C per 8-10 minuti, rotolare subito in zucchero semolato, quindi farcire a piacimento con creme pasticciere (TOP CREAM, BABET, GEMMA, SOVRANA) o CONFETTURE.

CONFEZIONI: sacchi da kg 25.





Pandora Salata

PREPARATO PER CROISSANT SALATI - CROISSANT GASTRONOMICI TARTINE - TORTE RUSTICHE - PANETTONE GASTRONOMICO - FOCACCINE

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

le temperature ed i tempi sotto riportati possono essere modificati, a giudizio dell'operatore, per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di PANDORA SALATA si suggerisce di ridurre la quantità di lievito.

CROISSANT SALATI

PANDORA SALATA	g	1000
Lievito di birra	g	60
Acqua a 20°C	g	450-500
Margarina KASTLE o MARBUR PLATTE CROISSANT	g	250

IMPASTO: impastare PANDORA SALATA, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati, quindi ripetere l'operazione di spianatura e ripiegatura. Lasciare riposare per 10 minuti, spianare allo spessore di circa mm 4 e ritagliare dei triangoli del peso voluto, arrotolarli ben stretti, iniziando dalla base verso la punta e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella di lievitazione per 60 minuti circa a 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa; si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

COTTURA: cuocere i croissant a 200-220°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

CROISSANT GASTRONOMICI

Procedere esattamente come per i croissant salati ma, prima di arrotolare i triangoli, depositare sulla loro base un ripieno di tipo gastronomico quale ad esempio: prosciutto cotto, spinaci lessati e ricotta, spinaci lessati e formaggio, wurstel, formaggi, ecc. Arrotolare i triangoli e procedere come già descritto per i croissant salati. Si consiglia di cospargere la superficie dei croissant con formaggio grattugiato grossolanamente dopo averli pennellati con uovo e prima di passare alla cottura.

TARTINE

PANDORA SALATA	g	1000
Lievito di birra	g	60
Acqua a 20-24°C	g	500-520

IMPASTO: impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

PROCEDIMENTO: tranciare la pasta nei pesi voluti, arrotolarla e collocarla su teglie.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella di lievitazione per 60 minuti circa a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa .

COTTURA: cuocere le tartine a 200-220°C, dopo averle lucidate pennellandole con uovo.

TARTINE AL FORMAGGIO

Incorporare all'impasto per tartine, verso la fine, circa g 300 di formaggio tipo emmenthal a dadini. Procedere in seguito come già descritto per tartine salate.





Pandora Salata

TORTE RUSTICHE

PANDORA SALATA	g	1000
Lievito di birra	g	50
Acqua a 20-24°C	g	450-500
Margarina KASTLE o MARBUR PLATTE CROISSANT	g	200

IMPASTO: impastare PANDORA SALATA, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente.

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere l'operazione di spianatura e ripiegatura per altre due volte per un totale di tre pieghe a tre. Lasciare riposare per 10-15 minuti e spianare allo spessore di mm 3-4. Tagliare dei dischi del diametro di circa cm 25-30, depositarli su teglie e bucherellarli uniformemente con una forchetta. Farcire a piacimento con ripieni di tipo gastronomico quali ad esempio: prosciutto cotto e formaggio a fette, prosciutto cotto e spinaci lessati, asparagi lessati, panna e ricotta, pancetta affumicata e spinaci lessati. Ricoprire la farcitura con dischi di pasta dello stesso spessore e diametro, pennellandone i bordi con uovo e sigillandoli con una leggera pressione. Decorare la superficie delle torte con piccoli dischetti della stessa pasta e lucidare con uovo.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

COTTURA: cuocere le torte rustiche a 200- 210°C per 25-30 minuti.

Le torte rustiche possono naturalmente essere preparate anche in forma rettangolare, che si presta con più facilità al taglio in tranci.

PANETTONE GASTRONOMICO

PANDORA SALATA	g	1000
Acqua	g	300
Uova intere	g	100
MARBUR CREMA o burro	g	50
Lievito di birra	g	40

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 20-25 minuti a temperatura ambiente.

PROCEDIMENTO: formare pezzature da 750 o 1000 grammi, arrotolarle e porle negli appositi stampi di carta.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella a 28-30°C per circa 2 ore, finché il culmine della pasta quasi sporga dagli stampi.

COTTURA: pennellare con uovo la superficie, cuocere a 200°C per 35-40 minuti le pezzature da 750 grammi e per 45-50 minuti quelle da 1000 grammi.

FOCACCINE SALATE O DOLCI

Procedere esattamente come per le tartine fino alla tranciatura in pezzi da g 60-65, quindi arrotolarli e depositarli sulle apposite teglie abbondantemente cosparse di olio d'oliva. Dopo 45-50 minuti di lievitazione a 28-30°C schiacciare energicamente la pasta fino a farle assumere la forma dello stampo, lasciare lievitare per 10-20 minuti, schiacciare leggermente con le dita bagnate di olio e cospargere la superficie con sale e rosmarino o zucchero. Cuocere a 200-220°C.

AVVERTENZE: croissant salati, croissant gastronomici e torte rustiche possono essere surgelati prima della lievitazione. Al momento dell'utilizzo fare scongelare per circa 30 minuti a temperatura ambiente, poi mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 2-3 ore secondo le dimensioni

CONFEZIONI: sacchi da kg 25.





LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Pandora integrale Grande Sviluppo

Surgelazione con Pandora Grande Sviluppo

PREPARATO PER CROISSANT INTEGRALI

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANDORA INTEGRALE	g	1000
Acqua	g	450-470
Lievito	g	50
MARBUR PLATTE	g	400

IMPASTO: impastare PANDORA INTEGRALE GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia, arrotolare e lasciare riposare per 15-20 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegarla su di essa 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 lasciar riposare per 10-15 minuti. Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri, tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa. Si consiglia di cuocere prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

COTTURA: cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

CONFEZIONI: sacchi da kg 10.

SURGELAZIONE CON PANDORA GRANDE SVILUPPO

Con PANDORA GRANDE SVILUPPO si possono ottenere ottimi risultati anche adottando la tecnica della surgelazione, ovvero ponendo i dolci in congelatore anziché in cella di lievitazione per effettuare, anche alcune settimane più tardi, le operazioni di scongelamento, lievitazione e cottura. Si raccomanda di proteggere i dolci dall'essiccazione chiudendoli in sacchetti di plastica. Al momento dell'utilizzo i dolci tolti dal congelatore devono essere lasciati per circa 20 minuti a temperatura ambiente, ancora chiusi nei sacchetti, prima di sistemarli su teglie e di porli in cella di lievitazione a 28-30°C. Lasciare lievitare per circa 2 ore CROISSANT, BRIOCHE, VENEZIANE e COLOMBINE e per 90-100 minuti DANISH PASTRY e KRANZ; COLOMBINE, VENEZIANE e COPENAGHEN vanno però decorati dopo lo scongelamento, prima della cottura.



Le Ricette Irca

CROISSANT

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g	5.000
Lievito di birra	g	400
Farina 00 "forte"	g	5.000
Zucchero	g	750
MARBUR CREMA	g	500
Sale	g	60
Uova intere	g	1.000
Acqua fredda (5-10°C)	g	3.500-3.800

MARBUR PLATTE CROISSANT

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente. Stendere la pasta, porre al centro la margarina (300 grammi per 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 60-80 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.

BRIOCHE PER GELATO

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g	1.000
Lievito di birra	g	40
Acqua	g	450
Zucchero	g	50
MARBUR CREMA o burro	g	50

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Arrotolare e lasciare riposare per 20-25 minuti a temperatura ambiente. Spezzare la pasta in pezzi da 70-90 grammi, formare delle palline. Porre a lievitare a 28-30°C per 50-70 minuti con umidità relativa di circa 70%. Lucidare con uovo quindi cuocere a 190-200°C per 15-18 minuti.



Le Ricette Irca

CROISSANTS A LUNGA LIEVITAZIONE

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g	1.000
Lievito di birra	g	10-20
Zucchero	g	30
Acqua fredda (5-10°C)	g	450-460

MARBUR PLATTE CROISSANT

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente. Stendere la pasta, porre al centro la margarina (300 grammi per 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 (o due a quattro), 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, porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant e porre in abbattitore. A questo punto i croissant lieviteranno, a temperatura ambiente (18-20°C), coperti con dei teli di plastica, in circa 8-10 ore. Cuocere i croissant a 190-200°C per 17-20 minuti, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

AVVERTENZE: è consigliabile togliere dal congelatore i croissant alla sera per averli pronti lievitati la mattina seguente. I migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine.

KRAPFEN

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g	5.000
Farina "00"	g	5.000
Acqua (a 22°C)	g	2.000
Uova intere	g	3.500-4.000
Lievito di birra	g	300
TRIAL S	g	75
Burro o MARBUR CREMA	g	500
Zucchero	g	250

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente. Spezzare la pasta nella pezzatura desiderata (solitamente 50-60 grammi), arrotolarla formando piccole palline, depositarle su teglie unte o infarinate. Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C per 50-60 minuti con umidità relativa del 70% circa. Friggere a 180-190°C. Spolverare con BIANCANEVE o BIANCANEVE HR.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono friggendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.



Le Ricette Irca

MARITOZZI

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g	1.000
Uova intere	g	200
MARBUR CREMA o burro	g	100
Lievito di birra	g	50
Acqua	g	200-250

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Arrotolare e lasciare riposare per 20-25 minuti a temperatura ambiente. Spezzare la pasta in pezzi da 70-90 grammi, arrotolarli ed allungarli formando dei filoncini. Porre a lievitare a 28-30°C per 50-70 minuti con umidità relativa di circa 70%. Lucidare con uovo quindi cuocere a 190-200°C per 15-18 minuti.

PAGNOTTE

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g	1.000
Zucchero	g	100-150
MARBUR CREMA o burro	g	200
Uova intere	g	100
Acqua	g	200-250
Lievito di birra	g	50
Aroma panettone	g	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente. Spezzare la pasta e arrotolare (come panettone). Porre in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa dell'80% circa per tempi variabili secondo il peso. A lievitazione completata eseguire il classico taglio a croce. Cuocere a 180-200°C per tempi variabili secondo il peso.

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



Le Ricette Irca

TRECCE

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g	1.000
Uova intere	g	200
Burro o MARBUR CREMA	g	100
Lievito di birra	g	50
Acqua	g	250

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente. Schiacciare la pasta, arrotolarla nuovamente e lasciarla riposare per altri 10 minuti. Spezzare la pasta in pezzi da 150 grammi, arrotolarli ed allungarli formando dei filoni della lunghezza di circa 25 centimetri; intrecciarli a gruppi di tre nella classica forma e porre a lievitare a 28-30°C per 40-60 minuti con umidità relativa di circa 80%. Lucidare le trecce con uovo e decorarle con granella di zucchero, quindi cuocere a 190-200°C per 20 minuti circa.