“Si lievita in ogni momento della giornata”

a cura del Maestro
Diego Crosara

PANFRUTTO AI FRUTTI MISTI

Ingredienti

lievito naturale pronto (a maturazione)	1250 gr
uova	3000 gr
lievito di birra	200 gr
farina 00 Lievitati Molino Pasini	5000 gr
sale	80 gr
zucchero	1500 gr
burro di latteria Corman qualitè extra blocchi	1500 gr
olio essenziale d'arancia	5 gr
olio essenziale di limone	5 gr
olio essenziale di bergamotto	1 gr
vaniglia in baccelli	5 n°
frutta mista candita Agrimontana	4 kg

Procedimento

Impastare la farina con le uova ed i lieviti, lavorare per due minuti; aggiungere il sale ed il 20% dello zucchero. Lavorare la pasta fino a che si stacchi dalle pareti della macchina. Aggiungere il 50% dello zucchero rimasto con un po' di uova; appena assorbito, aggiungere circa g. 500 di burro. Quando la pasta è ritornata liscia aggiungere lo zucchero rimasto, il miele, gli aromi. Quando la pasta sarà omogenea, incorporare il burro e completare l'impasto. Posizionare la pasta in congelatore ad una temperatura di -8/-10 °C per una notte. Quando la pasta è dura e facile da stendere, tirarla ad uno spessore di 4 mm, formare dei rettangoli regolari e cospargere sulla superficie frutta mista candita. Arrotolare ben stretto, tagliare i salami nelle misure desiderate e mettere negli stampi tipo plum-cakes. Fare lievitare ad una temperatura di 26-28°C coprendo il carrello con un cellophane per circa 5 ore, oppure fare lievitare una notte (o circa 10-12 ore) a temperatura ambiente.

Cottura:
30 minuti a 175°C per g 500
40 minuti a 175°C per g 750
50 minuti a 175°C per g 1000

Prima di cuocere glassare con:
GLASSA PER PANFRUTTO

mandorle bianche	300 gr
farina 100 Frolla Molino Pasini	50 gr
zucchero	1000 gr
baccello di vaniglia	1 n°
albume d'uovo	250 gr

Macinare finemente in un mixer, oppure in raffinatrice; lavorare per 10 minuti in planetaria prima di glassare. Cospargere il dolce di mandorle affettate prima di cuocere.

QUATTRO STAGIONI

Ingredienti biga

lievito di birra	100 gr
latte	300 gr
zucchero	50 gr

Formare un impasto fare lievitare 30 minuti, fino al raddoppio del suo volume. Rimpastare con:

Ingredienti impasto

farina BRIO Integrale Molino Pasini	1000 gr
zucchero	400 gr
sale	10 gr
latte	200 gr circa
burro di latteria Corman qualitè extra blocchi	400 gr
cannella	5 gr
vaniglia in bacche	2 n°
arance grattugiate	2 n°
amarene Agrimontana	
rottame di marroni Agrimontana	
rottame di albicocche Agrimontana	

Procedimento

Impastare la biga con una parte di zucchero e il latte, aggiungere l'altro zucchero, il sale, la cannella e, per ultimo, il burro. Non appena l'impasto sarà liscio, aggiungere l'uva sultanina. Fare lievitare per circa un'ora e 30 minuti. Poi, fare le pezzature desiderate e arrotondarle a forma di pagnotta; lasciare riposare un poco e poi stenderle in forma rotonda ad un'altezza di circa 1cm. Stese su carta da forno, farle lievitare 20 per 20 minuti. Cuocere a 200°C. per 30 minuti, 500 gr. di pasta, a valvola aperta.

PASTA CON LIEVITO NATURALE

Ingredienti per 4,9 kg

farina 00 Brioche Molino Pasini	3000 gr
lievito naturale	750 gr
miele	200 gr
zucchero	1000 gr
burro di latteria Corman qualitè extra blocchi e placche	1200 gr
sale fino	45 gr
uova intere	1500 gr
tuorli d'uova	300 gr
lievito di birra	150 gr

Procedimento

Impastare farina, lievito, uova, sale ed eventuale acqua fino a che l'impasto non abbia preso nervo.
Aggiungere poi, gradualmente, zucchero e burro, aromi a piacere.
Mettere a lievitare in frigorifero per 12-15 ore a + 5° C.
Dare tre giri semplici con il 30% di burro per ogni kg di pasta.

Dividere la pasta in due e farcirle:

1) Pralinato a l'ancienne e arancio candito Agrimontana
2) Limone candito, miele e albicocche Agrimontana

MIRTILLO MANDORLE

Ingredienti biga

lievito di birra	30 gr
latte	150 gr
zucchero	10 gr
farina 00 lievitati Molino Pasini	50 gr

Sciogliere lo zucchero, il lievito nel latte e lasciar lievitare per 30 minuti, quindi impastare con:

Ingredienti impasto

farina BRIO Integrale Molino Pasini	1000 gr
zucchero	30 gr
sale	20 gr
olio d'oliva	200 gr
uova	300 gr
polpa di mirtillo	100 gr
pepe	5 gr

Procedimento

Impastare formando una pasta liscia ed elastica e lasciare riposare per un'ora.

Formare delle palline di 30 gr. coperte con la farina , farle lievitare con una umidità dell'80%, cuocerle a 220 °C. decorarle con mandorle a filetto. Cottura a valvola chiusa, possibilmente, con vapore all'inizio. Tempo 10-12 minuti

NOCCIOLA E LAMPONI

Ingredienti preimpasto

latte	150 gr
lievito di birra	50 gr
farina 00 Brioche Molino Pasini	30 gr

Sciogliere molto bene e lasciare lievitare per 3 minuti, quindi impastare con:

Ingredienti impasto

farina tipo 1 Primitiva "300" Molino Pasini	1000 gr
latte	400 gr
sale	20 gr
zucchero	50 gr
latte granulare	50 gr
burro di latteria Corman qualitè extra blocchi	200 gr
parmigiano reggiano	300 gr

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti meno il formaggio, formare un impasto elastico e morbido e incorporare il Parmigiano. Fare lievitare per un'ora e procedere alla formazione delle pezzature di circa g 20. Mettere a lievitare a 28 – 30 °C e 80% di umidità relativa.

Prima di cuocere dorare con del tuorlo d'uovo leggermente salato e coprire con lo streusel. Cuocere a 200 °C. senza vapore i primi 5 minuti, dare un leggero spruzzo di vapore e completare la cottura. Decorare con lamponi freschi.

STREUSEL ALLE NOCCIOLE

Ingredienti

burro di latteria Corman qualitè extra blocchi	500 gr (24,94%)
zucchero semolato	500 gr (24,94%)
farina tipo 1 Primitiva “100” Molino Pasini	500 gr (24,94%)
farina di nocciola igp	500 gr (24,94%)
fior di sale	5 gr (0,25%)
totale	2005 gr

Procedimento

Tagliare il burro in cubetti, setacciare insieme le farine. Aggiungervi il burro e impastare in planetaria con l’aiuto della foglia. Quando il composto sarà ben omogeneo mettere il tutto in frigorifero almeno 30 minuti. Setacciare la pasta attraverso un setaccio con uno spessore pari a 4 mm. o una griglia per candire al fine di ottenere dei granelli regolari. Conservare in congelatore sino al momento della cottura. Cuocere a 150/160° valvola aperta. Il colore dovrà risultare color oro. Far raffreddare.

Attenzione: è interessante utilizzare frutta secca di diverso tipo come nocciole, noci pecan, arachidi pistacchi ecc… senza cambiare la grammatura