

MASTRO DOLCE VENEZIANA

BRIOCHES VENEZIANA

Mastro
Impasto

SEMILAVORATO
PER PASTE
LIEVITATE



LA QUALITA'
CHE SI
DISTINGUE

GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

GTA Srl, Via Emilia, 14
24052 Azzano San Paolo, BG
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: info@gtagiupponi.com

MASTRO DOLCE VENEZIANA



Semilavorato per produrre con la massima facilità e in breve tempo brioches, veneziane, croissant, trecce, krapfen e qualsiasi altro tipo di dolce lievitato.



dosi consigliate

- MASTRO DOLCE 10KG
- ACQUA LT 5
- LIEVITO KG 0,3
- BURRO KG 0,3

INGREDIENTI

Farina di grano tenero "tipo 0", zucchero, tuorlo d'uovo in polvere, latte in polvere, lievito naturale essiccato di grano tenero, sale, emulsionanti: E471 - E472e, aromi, destrosio, farina di grano tenero maltato, colorante: beta-carotene, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

FOCUS:

Metti in moto la fantasia aggiungendo all'impasto uvetta, gocce di cioccolato, canditi o frutta secca.

PROCEDIMENTO

- Impastare con spirale per 5+10 min., temperatura finale d'impasto 26°C.
- Far riposare l'impasto per 15'. Formare dei pastoni da 1kg e arrotondare. Far riposare per altri 15',

Ricetta Croissant: aggiungere 400gr di margarina per croissant, tirare e piegare (3 pieghe a 3). Passare ai rulli della sfogliatrice fino ad ottenere la pasta dello spessore di 3/4mm, tagliare a triangoli, farcire e avvolgere. Far lievitare in cella con vapore per 60'. Cuocere per 20'/25' a 200°C circa.

Conservare in luogo fresco e asciutto (T<20°C; UR <70%)

Ricetta Veneziana: spezzare e formare a piacere, lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 60' circa.

Pennellare con uova intere (sbattute precedentemente) e ricoprire con granella di zucchero. Infornare per 20'/25' a 200°C circa.

Conservare in luogo fresco e asciutto (T<20°C; UR <70%)



GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

GTA Srl, Via Emilia, 14
24052 Azzano San Paolo, BG
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: info@gtagiupponi.com