

Традиционный итальянский кулич



**Традиционный итальянский кулич**  
MASTER LEVI VIT

Применение продукта на примере: панеттоне (опара)

Ингредиенты	масса, кг
Мука в/с	0,750
<b>Мастер Леви-Вит</b>	<b>0,250</b>
Magimix super albastru	0,002
Дрожжи Fala	0,050
Маргарин Джойя	0,150
Вода	0,450
<b>ВЫХОД</b>	<b>1,650</b>

Применение продукта на примере: панеттоне (тесто)

Ингредиенты	масса, кг
Мука в/с	0,260
<b>Мастер Леви-Вит</b>	<b>0,090</b>
Желток	0,200
Джойя Маргарин	0,150
Мед	0,150
Опара	1,650
Сахар	0,200
Цукаты	0,350

Изюм	0,250
<b>ВЫХОД</b>	<b>2,565</b>

**Способ приготовления (Опара):**

- Перемешать на 1 скорости муку и смесь в течение 2 минут. Влить 80% воды
- В начале второй скорости внести дрожжи, хорошо перемешать
- Внести маргарин и оставшиеся 20% воды (По-надобности)
- Месить тесто до момента, пока не будет отставать от стенок.
- Поместить в расстойку t 32-34°C, при влажности 70-75% на 1,5-2 часа.

**Способ приготовления (Тесто):**

- Внести опару, муку и смесь Леви Вит первая скорость
- Добавить желтки, и мед
- Внести в несколько приёмов сахар
- Добавить маргарин вторая скорость
- В конце замеса внести изюм и цукаты
- Дать тесту отдохнуть в течение 30-40 мин.
- Сформировать (закатать шарики) тесто, оставить на 10 минут
- Ещё раз закатать и выложить в формы (1/3 формы)
- Расстойка - 80-100 минут (тесто должно подойти на ¾ объема)
- Нанести покрытие «Ла Гласса» на тестовую заготовку
- На верх посыпать термостабильным сахаром или орехи или миндальные хлопья, сахарная пудра
- Выпекать 35-40 мин (190гр -форма 90x90) в конверторной печи, при температуре 160С, а в подовой печи 190-210°C
- Выпеченные изделия (минимум 800-1000гр.) в горячем виде подвесить за донышки «верх тормашками» и оставить в подвешенном состоянии на 1 час.

