

Традиционный итальянский кулич

Традиционный итальянский кулич

MASTER LEVI VIT

Применение продукта на примере: панеттоне (опара)	
Ингредиенты	**масса, кг**
Мука в/с	0,750
Мастер Леви-Вит	**0,250**
Magimix super albastru	0,002
Дрожжи Fala	0,050
Маргарин Джойя	0,150
Вода	0,450
ВЫХОД	**1,650**

Применение продукта на примере: панеттоне (тесто)	
Ингредиенты	**масса, кг**
Мука в/с	0,260
Мастер Леви-Вит	**0,090**
Желток	0,200
Джойя Маргарин	0,150
Мед	0,150
Опара	1,650
Сахар	0,200
Цукаты	0,350



Изюм	0,250
ВЫХОД	**2,565**

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)

• Растойка - 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 90х90) в конверторной печи, при температуре 160С, а в подовой печи 190-210°С

• Выпеченные изделия (минимум 800-1000гр.) в горячем виде подвесить за донышки «верх тормашками» и оставить в подвешенном состоянии на 1 час.