

# enervis

Lievito Naturale Madre



Scatola 10 kg  
Scatola 2 kg

Italmill ha scelto di investire nel lievito naturale quale testimone delle tradizioni artigiane italiane. Lievito naturale che è oggetto di costanti ricerche e alla cui produzione dedichiamo estrema attenzione e cura.

Da un ceppo di lievito madre centenario, seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, Italmill preleva un pezzo di impasto madre e, aggiungendo **solo ed esclusivamente acqua e farina**, operazione ripetuta più volte, (primo rinfresco - con riposo di 24 ore, seguito da 3 rinfreschi - con riposo di 4 ore cad.) ottiene un'impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale che viene essiccato e macinato per realizzare EnerVis.

EnerVis il lievito naturale in polvere ottimizzato per la produzione di tutti i lievitati partendo direttamente dal preimpasto.

L'utilizzo di EnerVis conferisce:

- ottima estensibilità alla pasta,
- al prodotto finito: elevata digeribilità, sapore, aroma, fragranza e conservabilità tipici del lievito naturale.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00".

DOSE DI UTILIZZO:

150 g. per 1.000 g di farina



Scatola 10 kg  
Scatola 3 kg

## Glassa

Per ottenere in modo facile e veloce una glassa uniforme e croccante, perfetta per tutti i prodotti da forno.

|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Glassa</b> | kg | 1,000 |
| Acqua                     | lt | 0,450 |

Impastare in planetaria attrezzata a foglia tutti gli ingredienti per 3/4 minuti.



u

e

.

e

b

o

m

o

p

p

u

g

.

w

w

w

w



ITALMILL s.r.l.  
Via San Pietro, 19/A  
25033 Cologne (BS) - Italia  
Tel. +39 030 7058 711  
Fax +39 030 7058 899  
info@italmill.com



**BESOZZI ORO**

Da sempre a fianco del pasticcere.

bellini.com - 05/2002

per collegarti  
direttamente  
alla pagina della  
pasticceria,  
inquadra con  
il tuo cellulare



# Besozzi Mix

Semilavorati di qualità



# Semilavorati di qualità

Una vasta gamma di mix per tutte le esigenze.

Dall'esperienza Besozzi Marzoli nel campo delle farine per pasticceria, nasce la linea BESOZZI MIX, per soddisfare tutte le esigenze di produzione degli artigiani.

BESOZZI MIX è una linea completa di semilavorati, specifici per tutte le applicazioni: Lievitati, Glassa ed Enervis, per produrre panettoni, colombe e pandoro a lievitazione naturale e poi Croissant, Croissant+, Croissant Gold, Sfoglia, Pan di Spagna, Muffin, Torte da Forno, Torte da Forno Cioccolato, Rollé, Salato, Bigné, Zeppole,

Crema a Freddo, Crema Smart, 'A Crema, Crema a Caldo, Pasta di Mandorle, Biscotteria; tutti facili da utilizzare, tutti di alta qualità, tutti BESOZZI MIX.

BESOZZI MIX è un marchio della Italmill,

azienda dinamica che opera nel mercato italiano dei prodotti da forno offrendo agli artigiani una vasta gamma di prodotti di alta qualità: dai mix tradizionali a quelli con farine da agricoltura biologica, dai miglioratori classici agli Enerpan: lieviti naturali in polvere. Italmill ha scelto la qualità come

elemento basilare della sua strategia di vendita; per questo seleziona attentamente le migliori materie prime e le lavora con le più avanzate tecniche di produzione. Grazie alla sua efficiente organizzazione di vendita,

Italmill è in grado di offrire servizio ed assistenza per soddisfare al meglio le esigenze della sua clientela;

contattateci, i nostri tecnici e commerciali sono a Vostra disposizione per chiarimenti e informazioni.



## Le ricette indicative

### PANDORO

#### PREIMPASTO (ore 11)

|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b> | kg | 0,700 |
| Besozzi Mix <b>Enervis</b>   | kg | 0,130 |
| Uova intere                  | kg | 0,400 |
| Acqua                        | kg | 0,100 |
| Burro                        | kg | 0,050 |
| Lievito di birra             | kg | 0,010 |
| Totale                       | kg | 1,390 |

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare il burro. Far lievitare in cella a 27°/30°C per 5 ore circa.

#### BIGA (ore 14)

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Farina BESOZZI ORO* | kg | 0,150 |
| Uova intere         | kg | 0,100 |
| Lievito di birra    | kg | 0,005 |
| Totale              | kg | 0,255 |

Impastare e far lievitare in cella a 27°/30°C per 2 ore circa.

#### IMPASTO (ore 16)

|                       |      |       |
|-----------------------|------|-------|
| PREIMPASTO+BIGA       | kg   | 1,645 |
| Besozzi Mix Lievitati | kg   | 0,300 |
| Burro                 | kg   | 0,400 |
| Zucchero              | kg   | 0,250 |
| Acqua                 | kg   | 0,030 |
| Uova                  | kg   | 0,025 |
| Burro di cacao        | kg   | 0,040 |
| Aroma pandoro         | q.b. |       |
| Totale                | kg   | 2,690 |

Impastare Preimpasto, la Biga, il Mix Lievitati, acqua e uova fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere gradualmente lo zucchero; una volta assorbito, il burro, il burro di cacao e l'aroma pandoro. Far puntare per 60' in cella a 30°C circa. Pezzare, arrotolare, porre negli appositi stampi e far lievitare per 10/11 ore in cella a 26°/28°C con umidità 75% fino al quasi totale riempimento degli stampi. Cuocere come d'abitudine.

### PANETTONE e CIAMBELLONE GENOVESE

#### PREIMPASTO

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b>  | kg | 1,200 |
| Besozzi Mix <b>Enervis</b>    | kg | 0,500 |
| Acqua fior d'arancio          | kg | 0,800 |
| Lievito di birra              | kg | 0,002 |
| Farina BESOZZI ORO*           | kg | 0,300 |
| Uova intere                   | kg | 0,100 |
| Burro o <b>Mélange Nextra</b> | kg | 0,300 |
|                               | kg | 3,202 |

Impastare Besozzi Mix Lievitati, Enervis, acqua, farina, lievito di birra, e uova intere. Quando l'impasto sarà liscio ed asciutto, aggiungere il burro. (Temperatura finale dell'impasto 27°C). Far lievitare 12 ore circa in cella di lievitazione a 28°/30°C e U.R. 80% e comunque fino alla quadruplicazione del volume.

#### IMPASTO

|                               |      |       |
|-------------------------------|------|-------|
| PREIMPASTO                    | kg   | 3,202 |
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b>  | kg   | 0,800 |
| Uova intere                   | kg   | 0,200 |
| Zucchero                      | kg   | 0,200 |
| Burro o <b>Mélange Nextra</b> | kg   | 0,200 |
| Uvetta                        | kg   | 2,000 |
| Canditi                       | kg   | 0,300 |
| Pinoli                        | kg   | 0,300 |
| Semi di anice                 | kg   | 0,018 |
| Vanillina                     | q.b. |       |
|                               | kg   | 7,220 |

Impastare il preimpasto, il Besozzi Mix Lievitati e le uova intere fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero, il burro o la mélange, gli aromi, i semi di anice, l'uvetta i canditi e i pinoli. (Temperatura finale dell'impasto 27°C). Far puntare l'impasto per 90 minuti circa in cella di lievitazione. Pezzare e torrire; far formare una leggera pelle sulla superficie, torrire ancora e far lievitare per 4 ore in cella di lievitazione a 28°C senza umidità. Prima di informare praticare un taglio sulla parte alta del panettone a forma di triangolo, profondo 1 centimetro. Cuocere come d'abitudine.

### PANFRUTTO

#### PREIMPASTO

|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b> | kg | 1,800 |
| Besozzi Mix <b>Enervis</b>   | kg | 0,400 |
| Farina BESOZZI ORO*          | kg | 0,450 |
| Tuorlo                       | kg | 0,450 |
| Farina BESOZZI ORO*          | kg | 0,300 |
| Acqua                        | kg | 0,900 |
| Lievito di birra             | kg | 0,003 |

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro o la mélange, dopo aver ottenuto un impasto omogeneo incorporare il burro o la mélange. Mettere l'impasto in un mastello, e porlo in cella a 27°C con umidità al 75%. Il volume dell'impasto deve quadruplicare rispetto al volume iniziale in 13 ore circa.

#### IMPASTO

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b>  | kg | 1,200 |
| Frutta                        | kg | 1,500 |
| Burro o <b>Mélange Nextra</b> | kg | 0,400 |
| Zucchero                      | kg | 0,250 |
| Tuorlo                        | kg | 0,250 |
| Acqua                         | kg | 0,250 |
| Aromi                         |    |       |

Impastare il preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e il tuorlo, fino a rendere l'impasto omogeneo. Aggiungere progressivamente, lo zucchero, il burro o la mélange e gli aromi. A fine impasto, aggiungere la frutta \*(Ananas, Banana, Uvetta, Arancio, Frutti di bosco, Mela, Pera, Pesca, Albicocca, Noci, Fichi, Prugne, Nocciole, ecc.). Riposo in mastello per 40 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%. Formellare e lasciare lievitare alla temperatura di 30°/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa. Cottura: 30 minuti per pezzature da 500 g. a 180°C.

### GUBANA

#### PREIMPASTO

|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b> | kg | 1,100 |
| Besozzi Mix <b>Enervis</b>   | kg | 0,250 |
| Farina BESOZZI ORO*          | kg | 0,100 |
| Acqua                        | kg | 0,650 |
| Lievito                      | kg | 0,020 |

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere l'impasto in un mastello e far lievitare a 30°/32°C con umidità al 75%, per 2 ore circa.

#### IMPASTO

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b>  | kg | 0,600 |
| Burro o <b>Mélange Nextra</b> | kg | 0,250 |
| Zucchero                      | kg | 0,100 |
| Uova intere                   | kg | 0,100 |
| Aromi                         |    |       |

Impastare il PREIMPASTO con Besozzi Mix Lievitati e le uova, aggiungere progressivamente lo zucchero, il burro o la mélange, la grappa e gli aromi. La temperatura della pasta deve essere di 27°C. Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare in cella di lievitazione per 30 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%.

#### RIPIENO

|                             |    |       |
|-----------------------------|----|-------|
| Zucchero                    | kg | 0,400 |
| Grappa / Rhum               | kg | 0,250 |
| Biscotti secchi sbriciolati | kg | 0,450 |
| Uvetta                      | kg | 0,200 |
| Canditi                     | kg | 0,200 |
| Noci                        | kg | 0,100 |
| Pinoli                      | kg | 0,050 |
| Cacao amaro in polvere      | kg | 0,050 |

Suddividere l'impasto in pezzi da 400 gr, stendere a rettangolo e spalmare sulla superficie 250 gr di ripieno; arrotolare e mettere nello stampo a forma di chiocciola. Lasciare lievitare in cella alla temperatura di 30°/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa. Prima di cuocere cospargere la superficie con zucchero semolato. Cottura: 180°/190°C per 35 minuti.

### PAN DOLCE ALL'UVA

#### PREIMPASTO serale

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b>  | kg | 1,200 |
| Besozzi Mix <b>Enervis</b>    | kg | 0,260 |
| Acqua                         | kg | 0,800 |
| Burro o <b>Mélange Nextra</b> | kg | 0,200 |
| Farina BESOZZI ORO*           | kg | 0,400 |
| Uova intere                   | kg | 0,100 |
| Lievito di birra              | kg | 0,002 |

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere l'impasto in un mastello e porlo in cella a 27°/29°C. Il volume dell'impasto deve quadruplicare rispetto al volume iniziale in 12/13 ore circa.

#### IMPASTO al mattino

|                               |    |             |
|-------------------------------|----|-------------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b>  | kg | 0,800       |
| Burro o <b>Mélange Nextra</b> | kg | 0,200       |
| Zucchero                      | kg | 0,200       |
| Uova                          | kg | 0,100       |
| Acqua                         | kg | 0,100       |
| Uvetta                        | kg | 0,600/1,100 |

Impastare il preimpasto con Besozzi Mix Lievitati le uova e l'acqua, fino a rendere l'impasto omogeneo. Aggiungere successivamente, lo zucchero, il burro o la mélange, impastando fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. A fine impasto, incorporare l'uvetta. La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C. Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare in cella di lievitazione per 30/40 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%. In questa fase l'impasto deve solo puntare. Pezzare e arrotondare nel peso voluto e far lievitare a 30°/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa. Cottura: 25 minuti per pezzature da 300 g., a 190°C.

### CIAMBELLA DOLCE

#### PREIMPASTO serale

|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b> | kg | 1,200 |
| Besozzi Mix <b>Enervis</b>   | kg | 0,260 |
| Latte                        | kg | 1,000 |
| Farina BESOZZI ORO*          | kg | 0,300 |
| Lievito di birra             | kg | 0,002 |

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere l'impasto in un mastello e porlo in cella a 27°/29°C. Il volume dell'impasto deve quadruplicare rispetto al volume iniziale in 12 ore circa.

#### IMPASTO al mattino

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b>  | kg | 0,800 |
| Burro o <b>Mélange Nextra</b> | kg | 0,500 |
| Uova intere                   | kg | 0,350 |
| Zucchero                      | kg | 0,100 |
| Aromi                         |    |       |

Impastare il preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e le uova, aggiungere progressivamente lo zucchero, il burro o la mélange e gli aromi. La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C. Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare per 45 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%. Pezzare nel peso voluto e formare le ciambelle. Lievitazione a 30°/32°C con umidità al 75% per 2 ore circa. Cottura: 30 minuti a 190°C per pezzature da 500 gr.

### BISCIOLA LIEVITATA

#### PREIMPASTO

|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b> | kg | 1,200 |
| Besozzi Mix <b>Enervis</b>   | kg | 0,200 |
| Farina BESOZZI ORO*          | kg | 0,300 |
| Tuorlo                       | kg | 0,100 |
| Acqua                        | kg | 0,750 |
| Lievito di birra             | kg | 0,030 |

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 27°/28°C. Porre l'impasto in un mastello e far lievitare per 2 ore a 30°/32°C con umidità al 75%.

#### IMPASTO

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Besozzi Mix <b>Lievitati</b>  | kg | 0,800 |
| Fichi                         | kg | 0,900 |
| Noci                          | kg | 0,300 |
| Pinoli                        | kg | 0,200 |
| Uvetta                        | kg | 0,900 |
| Uova intere                   | kg | 0,200 |
| Zucchero                      | kg | 0,150 |
| Burro o <b>Mélange Nextra</b> | kg | 0,300 |
| Acqua                         | kg | 0,050 |
| Aromi                         |    |       |

Impastare il preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e le uova, fino a rendere l'impasto omogeneo. Aggiungere progressivamente, lo zucchero, il burro o la mélange e gli aromi. A fine impasto, aggiungere la frutta. Riposo in mastello per 20 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%. Formellare e lasciare lievitare alla temperatura di 30°/32°C con umidità al 75% per 2 ore circa. Cottura: 25 minuti a 190°C per pezzature da 300 gr.

\* In alternativa usare farine per croissant







sacchi 15 Kg

# Croissant+

Il lievito naturale madre contenuto nel Croissant+ permette di non utilizzare emulsionanti, una scelta nella direzione del "naturale" che incontra la crescente richiesta dei consumatori. Croissant+ esalta le caratteristiche qualitative dei vostri prodotti mantenendo inalterata la semplicità di utilizzo.

# Croissant

Prodotto versatile che vi permetterà di creare paste lievitate sfogliate di alta qualità, leggerezza e sapore; unisce facilità d'uso con sicurezza di risultato.

*Croissant+ e Croissant permettono la produzione di prodotti finiti congelati.*

## RICETTE INDICATIVE

### BRIOCHEs

|                                   |    |             |                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|----|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Croissant+</b>     | kg | 1,000       | Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.                                                         |
| <i>Mélange o Margarine Nextra</i> | kg | 0,150       | La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Formare le brioches del peso desiderato. |
| Uova intere                       | kg | 0,100       | Lievitazione a 30°/32°C per 90 minuti. Glassare con albume e cospargere la superficie con zucchero semolato. Cottura 20 minuti a 200°C  |
| Acqua o Latte                     | kg | 0,250/0,300 |                                                                                                                                         |
| * Lievito di birra                | kg | 0,030       |                                                                                                                                         |

### CROISSANT

|                               |    |             |                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|----|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Croissant+</b> | kg | 1,000       | Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.                                                                                                           |
| Acqua                         | kg | 0,400       | La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti. Laminare con 250/350 gr di mélange o margarina croissant dando una piega a 3 e una a 4. |
| * Lievito di birra            | kg | 0,020/0,030 |                                                                                                                                                                                           |

### KRAPFEN

|                                  |    |       |                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Croissant+</b>    | kg | 1,000 | Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.                                                                                                                                             |
| Farina di grano tenero tipo "00" | kg | 1,000 | Primo riposo: 20 minuti a 30°C. Sfogliare la pasta dando una piega a tre e una a quattro. Laminare ad un centimetro circa di spessore stampare del diametro voluto adagiare su teglie e far lievitare per un ora a 28°/30°C. |
| Acqua                            | kg | 0,800 | Friggere in olio alla temperatura di 180°C (3/4 minuti per parte).                                                                                                                                                           |
| Uova intere                      | kg | 0,200 |                                                                                                                                                                                                                              |
| * Lievito di birra               | kg | 0,060 |                                                                                                                                                                                                                              |

### BRIOCHEs

|                                   |    |       |                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Croissant</b>      | kg | 1,000 | Impastare tutti gli ingredienti, escluso la mélange o margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, quindi incorporare la mélange o margarina. La temperatura della pasta deve essere di 26°C. |
| <i>Mélange o Margarine Nextra</i> | kg | 0,100 | Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti.                                                                                                                                                                  |
| Uova intere                       | kg | 0,050 | Formare le brioches e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti.                                                                                                                                               |
| Acqua o Latte                     | kg | 0,350 | Lucidare, guarnire e cuocere per 18/20 minuti a 200°C.                                                                                                                                                      |
| * Lievito di birra                | kg | 0,060 |                                                                                                                                                                                                             |

### CROISSANT

|                              |    |             |                                                                           |
|------------------------------|----|-------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Croissant</b> | kg | 1,000       | Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. |
| Acqua                        | kg | 0,380/0,400 | Lasciare riposare l'impasto per 20/30 minuti.                             |
| * Lievito di birra           | kg | 0,050/0,060 | Dare 2 pieghe a 4 o 3 pieghe a 3 utilizzando:                             |

*Mélange o Margarine Nextra* kg 0,350

\* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.







sacco 15 Kg



# Croissant Gold

Materie prime selezionate creano la miscela ottimale per ridurre i tempi di lavorazione e garantire il massimo risultato nella produzione di croissant. Un semilavorato versatile ed indispensabile, di alta qualità.

RICETTE INDICATIVE

CROISSANTS

|                                   |    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>CROISSANT GOLD</b> | kg | 1,000 | Impastare Besozzi Mix Croissant Gold, lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, far puntare l'impasto per 20 minuti. Stendere l'impasto e, su una metà, sistemare la mélange o margarina. Ricoprire il tutto con l'altra metà dell'impasto dando 2 pieghe a 4. Tirare la pasta allo spessore desiderato, formare i croissants e lasciar lievitare a 27°/30°C per 70/80 minuti. Lucidare, guarnire e cuocere a 200°C per 18' circa. A cottura avvenuta lucidare con sciroppo di zucchero. |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,300 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Acqua                             | kg | 0,380 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| * Lievito di birra                | kg | 0,060 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

BRIOCHES

|                                   |    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>CROISSANT GOLD</b> | kg | 1,000 | Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto per 45 minuti circa. Spezzare del peso desiderato e tornire. Lasciar lievitare per 60/70 minuti, lucidare e guarnire le brioches come d'abitudine. Cuocere a 200°C per 18' circa. |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,050 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Acqua                             | kg | 0,400 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| * Lievito di birra                | kg | 0,060 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

\* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.



sacco 15 Kg



# Sfoglia

Materie prime selezionate creano la miscela ottimale per ridurre i tempi di lavorazione e garantire il massimo risultato nella produzione di pasta sfoglia. Un semilavorato versatile ed indispensabile, di alta qualità.

RICETTA INDICATIVA

PASTA SFOGLIA

|                                   |         |       |                                                                                                                                                       |                                                                                          |
|-----------------------------------|---------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Sfoglia</b>        | kg      | 1,000 | Impastare Besozzi Mix SFOGLIA e acqua per 6/8 minuti. Stendere il pastello ottenuto, incorporare la mélange o margarina e procedere come d'abitudine. | <i>Per chi vuol continuare a preparare il PANETTO tradizionale, queste sono le dosi:</i> |
| Acqua                             | c.a. lt | 0,500 |                                                                                                                                                       |                                                                                          |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg      | 0,700 |                                                                                                                                                       |                                                                                          |

|                                   |    |       |  |
|-----------------------------------|----|-------|--|
| <b>PANETTO:</b>                   |    |       |  |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,700 |  |
| Besozzi Mix <b>Sfoglia</b>        | kg | 0,200 |  |

|                            |         |       |  |
|----------------------------|---------|-------|--|
| <b>PASTELLO:</b>           |         |       |  |
| Besozzi Mix <b>Sfoglia</b> | kg      | 0,800 |  |
| Acqua                      | c.a. lt | 0,400 |  |



sacco 15 Kg



# Pan di spagna

La sua formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo, per conferire alto potere di assorbimento e caratteristiche di lunga conservazione. Con PAN DI SPAGNA si ottengono in modo veloce e sicuro torte e rollé di alta qualità, la base di molte ricette in pasticceria.

RICETTE INDICATIVE

PAN DI SPAGNA

|                                  |    |       |                                                                                                                        |                                  |          |
|----------------------------------|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------|
| Besozzi Mix <b>Pan di Spagna</b> | kg | 1,000 | Montare gli ingredienti in planetaria a media velocità per 5/7 minuti. Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine. | <i>Ricetta Alternativa</i>       |          |
| Uova                             | kg | 0,600 |                                                                                                                        | Besozzi Mix <b>Pan di Spagna</b> | kg 1,000 |
| Acqua                            | kg | 0,200 |                                                                                                                        | Uova                             | kg 0,750 |
|                                  |    |       |                                                                                                                        | Acqua                            | kg 0,100 |

TORTA MARGHERITA

|                                   |    |       |                                                                                      |
|-----------------------------------|----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Pan di Spagna</b>  | kg | 1,000 | Sciogliere la mélange o margarina e incorporare a spatola nel pan di spagna montato. |
| Uova                              | kg | 0,750 |                                                                                      |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,250 |                                                                                      |
| Acqua                             | kg | 0,050 |                                                                                      |

ROLLÉ

|                                  |    |       |                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Pan di Spagna</b> | kg | 1,000 | Montare gli ingredienti in planetaria per 7/8 minuti. Colare a bocchetta liscia e larga, o a spatola su teglie. Cuocere a 230°/240°C (solo cielo) per 5/7 minuti. |
| Albume                           | kg | 1,000 |                                                                                                                                                                   |
| Zucchero                         | kg | 0,200 |                                                                                                                                                                   |
| Miele                            | kg | 0,030 |                                                                                                                                                                   |



scatola 10 Kg



# Rollé

Specifico per la produzione di rollé, per ottenere costantemente alta qualità, semplificando la preparazione.

RICETTA INDICATIVA

ROLLÉ

|                          |    |       |                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Rollé</b> | kg | 1,000 | Montare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con frusta, per 6 minuti circa alla massima velocità. Cuocere a 265°/270°C (solo cielo) per 6/7 minuti. |
| Albume                   | kg | 0,900 |                                                                                                                                                                 |
| Zucchero semolato        | kg | 0,200 |                                                                                                                                                                 |
| Miele                    | kg | 0,030 |                                                                                                                                                                 |





sacco 15 Kg



## Salato

La grande versatilità fa di Besozzi Mix Salato un prodotto ideale per la produzione di croissants salati, sandwiches, pizze mignon, panettoni gastronomici, chiacchiere ed altri prodotti di gastronomia. L'equilibrato dosaggio degli ingredienti consente di ottenere prodotti croccanti e gustosi che mantengono le loro caratteristiche anche dopo il raffreddamento.

### RICETTE INDICATIVE

#### CROISSANT SALATO

|                                   |    |             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|----|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Salato</b>         | kg | 1,000       | Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare per 15/20 minuti, dare 2 pieghe a 4 o 3 pieghe a 3 utilizzando: |
| Acqua                             | kg | 0,450       |                                                                                                                                                       |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,100       |                                                                                                                                                       |
| * Lievito di birra                | kg | 0,050/0,060 | <b>Mélange o Margarine Nextra</b> kg 0,250/0,300 per 1 kg d'impasto                                                                                   |

Proseguire come d'abitudine.

#### PANINI - SANDWICHES

|                                   |    |             |                                                                                                         |
|-----------------------------------|----|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Salato</b>         | kg | 1,000       | Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare per 20/30 minuti. |
| Acqua o latte                     | kg | 0,450       |                                                                                                         |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,150/0,200 |                                                                                                         |
| * Lievito di birra                | kg | 0,050/0,060 | Pezzare, formare e mettere a lievitare. Cuocere a 230°/240°C.                                           |
| Zucchero                          | kg | 0,050       |                                                                                                         |

\* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.

#### PANETTONE GASTRONOMICO

|                                   |    |             |                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|----|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix Salato                | kg | 1,000       | Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto per 15/20 minuti a temperatura. |
| Latte                             | kg | 0,450/0,500 |                                                                                                                                       |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,150       |                                                                                                                                       |
| Uova                              | kg | 0,120       | Formare del peso desiderato e disporre in stampo.                                                                                     |
| Zucchero                          | kg | 0,040       | Far lievitare per 2 ore circa (fino a raggiungimento del bordo stampo) a 30°C con umidità al 75%.                                     |
| Sale                              | kg | 0,010       | Pennellare con uovo salato e cuocere a 180/190°C per 25/30 minuti per pezzature da 500 gr.                                            |
| Lievito di birra                  | kg | 0,020       |                                                                                                                                       |
| Aromi                             | kg | q.b.        |                                                                                                                                       |
| Spezie                            | kg | q.b.        |                                                                                                                                       |



scatola 10 Kg

## Bigné Zeppole

La loro formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo nella produzione di bigné e zeppole.

### RICETTE INDICATIVE

#### BIGNÈ

|                          |    |       |                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Bigné</b> | kg | 1,000 | Impastare il mix BIGNÈ, l'acqua e il burro in planetaria attrezzata con la lira per 5 minuti circa, quindi aggiungere le uova. Utilizzare e cuocere l'impasto ottenuto come d'abitudine. |
| Acqua (a 60°C)           | kg | 1,000 |                                                                                                                                                                                          |
| Burro (fuso)             | kg | 0,800 |                                                                                                                                                                                          |
| Uova intere              | kg | 1,200 |                                                                                                                                                                                          |

#### BIGNÈ fritti

|                          |    |       |  |
|--------------------------|----|-------|--|
| Besozzi Mix <b>Bigné</b> | kg | 1,000 |  |
| Acqua (a 60°C)           | kg | 1,000 |  |
| Burro (fuso)             | kg | 0,300 |  |
| Uova intere              | kg | 1,300 |  |

#### ZEPPOLE

|                            |    |       |                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Zeppole</b> | kg | 1,000 | Impastare tutti gli ingredienti nella planetaria, mescolando inizialmente in 1ª velocità e quindi in 2ª velocità per 4 minuti circa. Utilizzare e cuocere l'impasto ottenuto come d'abitudine. |
| Acqua a 60°C               | kg | 1,300 |                                                                                                                                                                                                |

#### CASTAGNOLE

|                            |    |       |  |
|----------------------------|----|-------|--|
| Besozzi Mix <b>Zeppole</b> | kg | 1,000 |  |
| Acqua                      | kg | 1,300 |  |



## Crema a caldo 'A Crema Crema a freddo Crema Smart

Prodotti espressamente studiati per rendere facile e veloce la produzione di crema pasticciera senza l'utilizzo di uova.

### RICETTE INDICATIVE

#### CREMA PASTICCERA

Sostituire la quantità di farina abitualmente utilizzata con Besozzi Mix **'A CREMA**. Per modificare la consistenza della crema, aumentare o diminuire la quantità di Besozzi Mix **'A CREMA**.

#### CREMA PASTICCERA A CALDO

|                                  |    |       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Crema a Caldo</b> | kg | 0,400 | Portare l'acqua ad ebollizione quindi aggiungere Mix CREMA A CALDO. Riportare ad ebollizione mescolando fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea. Lasciare raffreddare. Prima dell'uso agitare con la frusta. La crema è pronta per l'uso. |
| Acqua                            | lt | 1,000 |                                                                                                                                                                                                                                                 |

#### CREMA PASTICCERA A FREDDO

|                                   |    |             |                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------|----|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Crema a Freddo</b> | kg | 0,350/0,400 | Aggiungere Mix CREMA A FREDDO all'acqua fredda mescolando. Lasciar riposare per 10 minuti circa e sbattere con la frusta. La crema è pronta per l'uso. |
| Acqua fredda                      | lt | 1,000       |                                                                                                                                                        |

#### CREMA RAPIDA

|                                |    |       |                                                                                      |
|--------------------------------|----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Crema Smart</b> | kg | 0,400 | Aggiungere Mix CREMA SMART all'acqua fredda mescolando. La crema è pronta per l'uso. |
| Acqua fredda                   | lt | 1,000 |                                                                                      |



scatola 10 Kg

## Pasta di mandorle

Una miscela di mandorle italiane intere di prima qualità (55%) e di zucchero, sapientemente miscelati eliminano i lunghi tempi e la difficoltà di raffinazione; il pasticcere, aggiungendo l'albume, avrà pronta la base per petit-fours, amaretti, baci di dama, ricciarelli e torte a base di mandorle.

### RICETTE INDICATIVE

#### PETIT FOURS / TORTA DELIZIA

|                                      |    |       |                                                                         |
|--------------------------------------|----|-------|-------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Pasta di Mandorle</b> | kg | 1,000 | Amalgamare in planetaria tutti gli ingredienti ed utilizzare a piacere. |
| Albume                               | kg | 0,180 |                                                                         |
| Miele                                | kg | 0,030 |                                                                         |

#### AMARETTI

|                                      |    |       |                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Pasta di Mandorle</b> | kg | 0,950 | Montare l'albume a neve, incorporare Besozzi Mix Pasta di Mandorle e la farina di armellini. Formare delle piccole palline e cospargere di zucchero semolato. Cottura: 15 minuti circa a 200°C. |
| Albume                               | kg | 0,280 |                                                                                                                                                                                                 |
| Farina di armellini                  | kg | 0,050 |                                                                                                                                                                                                 |
|                                      | kg |       |                                                                                                                                                                                                 |

#### CAPRESE

|                                      |    |       |                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------|----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Pasta di Mandorle</b> | kg | 1,000 | Montare tutti gli ingredienti insieme fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per 3/4 del volume. Cottura: 190°C per 20 minuti. Decorare con zucchero a velo. |
| Cacao amaro                          | kg | 0,150 |                                                                                                                                                                                              |
| Uova intere                          | kg | 0,600 |                                                                                                                                                                                              |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b>    | kg | 0,250 |                                                                                                                                                                                              |
| Aromi                                | kg |       |                                                                                                                                                                                              |





scatola 10 Kg



# Biscotteria

Per ottimizzare i tempi di lavorazione nella produzione di biscotti: integrali, cereali, mais, riso, castagne, montate e frolle. È possibile produrre inoltre Baci di Dama, Bisciole, Ciambelle, Torta Sbrisolona, Canestrelli e Cantucci.

RICETTE INDICATIVE

FROLLINI

|                                   |    |       |                                                                                                                      |
|-----------------------------------|----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Biscotteria</b>    | kg | 1,000 | Impastare brevemente in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.<br>Formare a piacere. |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,280 |                                                                                                                      |
| Uova intere                       | kg | 0,100 |                                                                                                                      |

CANTUCCI

|                                |    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Biscotteria</b> | kg | 1,000 | Inserire tutti gli ingredienti in planetaria, ad eccezione delle mandorle, impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi aggiungere le mandorle.<br>Formare dei filoni di circa 2,5 cm, porli su una padella e spennellare con uovo.<br>Cuocere a 200°C per 20 minuti; sfornare e tagliare in strisce di 1,5 cm mentre i filoni sono ancora caldi. |
| Zucchero                       | kg | 0,400 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Uova                           | kg | 0,250 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Mandorle grezze                | kg | 0,500 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

BISCOTTI INTEGRALI (tipo stampato)

|                                   |    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Biscotteria</b>    | kg | 1,000 | Impastare nella planetaria, utilizzando la foglia, la mélange o margarina e lo zucchero, aggiungere in seguito le uova.<br>Quando l'impasto è bene amalgamato, aggiungere il mix Biscotteria e la farina integrale, lasciando impastare per qualche minuto. Formellare i biscotti secondo le forme desiderate.<br>Cottura: in forno a 180/190°C per 13/14 minuti circa. |
| Farina di tipo integrale          | kg | 0,900 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,700 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Zucchero semolato                 | kg | 0,400 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Uova intere                       | kg | 0,300 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

TORTA SBRISOLONA

|                                   |    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Biscotteria</b>    | kg | 0,800 | Impastare, la mélange o margarina, le uova, e le nocciole.<br>Quando l'impasto è ben amalgamato aggiungere il mix Biscotteria e la farina di mais, impastare brevemente per non compattare l'impasto.<br>Riempire gli stampi per un'altezza non superiore a 1,5 centimetri.<br>Cottura: 200°C per 25 minuti. |
| Farina di mais                    | kg | 0,100 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,180 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Uova intere                       | kg | 0,120 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Nocciole intere                   | kg | 0,300 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Granella di nocciole              | kg | 0,200 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

CANESTRELLI

|                                   |    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------|----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Biscotteria</b>    | kg | 1,300 | Impastare in planetaria utilizzando la foglia, la mélange o margarina ed i tuorli, (cotti precedentemente in acqua). Infine aggiungere il mix Biscotteria lasciando impastare fino a completo amalgama. Laminare la pasta ad uno spessore di 7/8 millimetri e stampare i Canestrelli.<br>Cottura: 180/190°C per 20 minuti. |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,550 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tuorli d'uovo (n.10 cotti)        | kg | 0,200 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Aromi a piacere                   |    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



scatole 10 Kg



# Torte da forno Torte da forno Cioccolato

Mix versatili, la loro formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo nella produzione di plum cakes, zuccotti al cioccolato e torte di qualunque tipo: margherita, di riso, ai cereali, di castagne.

RICETTE INDICATIVE

PLUM CAKE

|                                   |    |       |                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Torte da Forno</b> | kg | 1,000 | Montare Besozzi Mix Torte da Forno con le uova e la mélange o margarina, a media velocità per 4 minuti. Riempire gli stampi per 3/4 del loro volume.<br>Cottura: 190°C per 35 minuti. |
| Uova intere                       | kg | 0,500 |                                                                                                                                                                                       |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,500 |                                                                                                                                                                                       |
| Aromi                             |    |       |                                                                                                                                                                                       |

AMORPOLENTA

|                                   |    |       |                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------|----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Torte da Forno</b> | kg | 0,900 | Montare tutti gli ingredienti insieme fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso.<br>Riempire gli stampi per 3/4 del loro volume.<br>Cottura: 190°C per 45 minuti. |
| Uova intere                       | kg | 0,500 |                                                                                                                                                                           |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b> | kg | 0,500 |                                                                                                                                                                           |
| Farina di mais                    | kg | 0,100 |                                                                                                                                                                           |
| Aromi                             |    |       |                                                                                                                                                                           |

ZUCCOTTO AL CIOCCOLATO

|                                              |    |       |                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------|----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Torte da Forno</b> Cioccolato | kg | 1,000 | Montare tutti gli ingredienti in planetaria, fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per ¾ della loro capienza.<br>Cuocere a 190°C per 30 minuti circa*.<br>Decorare come d'abitudine. |
| Cioccolato (fuso)                            | kg | 0,400 |                                                                                                                                                                                                                       |
| Uova intere                                  | kg | 0,400 |                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Mélange o Margarine Nextra</b>            | kg | 0,400 |                                                                                                                                                                                                                       |
| Acqua                                        | kg | 0,100 |                                                                                                                                                                                                                       |

\* N.B.: I tempi consigliati sono indicativi e sono in funzione delle attrezzature utilizzate.



scatola 10 Kg



# Muffin

Specifico per la produzione di muffin, facile da utilizzare, garantisce alta qualità del prodotto finito.

RICETTA INDICATIVA

MUFFIN

|                           |    |       |                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Besozzi Mix <b>Muffin</b> | kg | 1,000 | A piacere si possono aggiungere:<br>Gocce cioccolato g 200, Frutta candita g 200, ecc.<br>Per Muffin al cioccolato, aggiungere alla ricetta originale g 80/100 di cacao in polvere. |
| Uova intere               | kg | 0,300 |                                                                                                                                                                                     |
| Olio di semi              | kg | 0,300 |                                                                                                                                                                                     |
| Acqua                     | kg | 0,300 |                                                                                                                                                                                     |







sacco 15 Kg

# Lievitati

Specifico per la produzione di panettoni, colombe e pandoro, una miscela selezionata delle migliori materie prime che, integrate con ENERVIS, lievito naturale (madre), garantisce alta qualità del prodotto finito.

RICETTA INDICATIVA - Conforme al D.M. 22 luglio 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno".



\* Controllo 1ª lievitazione



Lievitazione finale



Cottura

## PANETTONE / COLOMBA / VENEZIANA

### PREIMPASTO

|                              |           |              |
|------------------------------|-----------|--------------|
| Besozzi Mix <b>LIEVITATI</b> | kg        | 1,200        |
| Besozzi Mix <b>ENERVIS</b>   | kg        | 0,260        |
| Acqua                        | kg        | 0,800        |
| Burro                        | kg        | 0,400        |
| Farina BESOZZI ORO *         | kg        | 0,300        |
| Tuorli                       | kg        | 0,200        |
| Lievito di birra             | kg        | 0,002        |
| <b>Totale</b>                | <b>kg</b> | <b>3,162</b> |

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi aggiungere il burro (temperatura finale d'impasto 27°C). Lasciar lievitare in cella a 27-29°C con umidità 75% per 13 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale. ✦

### IMPASTO

|                              |           |              |
|------------------------------|-----------|--------------|
| PREIMPASTO                   | kg        | 3,162        |
| Besozzi Mix <b>LIEVITATI</b> | kg        | 0,800        |
| Burro                        | kg        | 0,350        |
| Zucchero                     | kg        | 0,300        |
| Tuorli                       | kg        | 0,300        |
| Acqua                        | kg        | 0,120        |
| Uvetta                       | kg        | 0,600        |
| Cedro candito                | kg        | 0,250        |
| Arancio candito              | kg        | 0,350        |
| Aromi                        |           | q.b.         |
| <b>Totale</b>                | <b>kg</b> | <b>6,232</b> |

Impastare Preimpasto, mix LIEVITATI e acqua per 20/25 minuti circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale d'impasto 30°C). Far puntare per 45-60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 30°C circa con umidità 75% per 5 ore circa, comunque fino al quasi totale riempimento degli stampi. Lasciare formare un leggero strato di pelle, cuocere come d'abitudine e far raffreddare i panettoni capovolti.

