



Dolce Autunno

backaldrin®





Pane alla Zucca

Ingredienti:

Pane alla Zucca (3840)	1000 g
farina di frumento	1000 g
acqua	1000 g
burro	140 g
lievito	100 g
sale	36 g

Totale impasto 3276 g

Tempo d'impasto: 4 - 5 minuti in 1^a velocità
4 - 6 minuti in 2^a velocità

Impastatrice: a spirale

Temperatura impasto: 26 - 28° C

Riposo: 10 - 15 minuti

Pezzatura: 580 g

Lavorazione:

Lavorare i suddetti ingredienti fino ad ottenere un impasto di media consistenza.

Far lievitare in cella di lievitazione a 35°C con 75% U.R. per 40-50 minuti.

Infornare a 230°C con poco vapore e ridurre subito la temperatura a 210°C per 30-35 minuti circa.



Pane con Confettura di Zucca

Ingredienti:

Pane alla Zucca (3840)	1000 g
farina di frumento	1000 g
acqua	1000 g
Confettura di Zucca (760319)	300 g
lievito	100 g
sale	36 g

Totale impasto 3436 g

Tempo d'impasto: 4 - 5 minuti in 1^a velocità
4 - 6 minuti in 2^a velocità

Impastatrice: a spirale

Temperatura impasto: 26 - 28° C

Riposo: 10 - 15 minuti

Pezzatura: 580 g

Lavorazione:

Lavorare i suddetti ingredienti fino ad ottenere un impasto di media consistenza.

Far lievitare in cella di lievitazione a 35°C con 75% U.R. per 40-50 minuti.

Infornare a 230°C con poco vapore e ridurre subito la temperatura a 210°C per 30-35 minuti circa.





Focaccia Dolce alla Zucca

Ingredienti:

Pane alla Zucca (3840)	5000 g
farina di grano tenero	5000 g
acqua (circa)	5000 g
uvetta	3000 g
burro	700 g
lievito	500 g
sale	100 g

19300 g

Tempo d'impasto:

4 minuti in 1° velocità + 8 minuti in 2° velocità; a fine impasto aggiungere l'uvetta e impastare per qualche minuto in prima velocità (per impastatrici a spirale)

Temperatura impasto: 26 - 27 °C

Tempo di riposo: 10 minuti

Pezzatura: spezzare in pezzi da 1,500 kg (per teglie 60 x 40 kg)

Riposo intermedio: 20 minuti

Lavorazione: stendere la pasta nelle teglie; spennellare la superficie con burro fuso (ca. 60 g per teglia)

Lievitazione finale: far lievitare in cella di lievitazione a 35°C con 75% U.R. per 40-50 minuti

Decorazione pre-cottura: cospargere la superficie con zucchero semolato (ca. 100 g per teglia)

Temperatura cottura: infornare a 230°C con vapore e ridurre subito la temperatura a 210 °C

Tempo cottura: 16 - 18 minuti

La zucca è un alimento a basso contenuto di calorie. È ricca di caroteni, sostanze che l'organismo utilizza per la produzione di vitamina A e che hanno proprietà antiossidanti e antinfiammatorie.

Contiene, inoltre, molti altri minerali e vitamine, tra cui calcio, potassio, sodio, magnesio, fosforo, e vitamina E, una buona dose di aminoacidi e una discreta quantità di fibre. Il pane alla zucca è un pane molto salutare, ricco di fibre e betacarotene, utile contro i radicali liberi.



*Dolcetto o
scherzetto...*







Dolce alla Zucca

Ingredienti:

Dolce Viennese (2219)	1000 g
acqua	450 g
olio di semi	450 g
Confettura di Zucca (760319)	350 g
Totale impasto	2250 g

Crema pasticcera:

latte o acqua	400 g
yogurt	400 g
La Ola (2282)	250 g

Crema pasticcera	1050 g
-------------------------	--------

Amalgamare gli ingredienti per circa 3 minuti

Tempo di miscelazione:	1 - 2 minuti
Temperatura di cottura:	170 - 180 °C
Peso:	200 g per stampo Ø 15 cm
Tempo cottura:	30 - 35 minuti
Valvole:	chiusure

Lavorazione:

Miscelare insieme gli ingredienti per 1-2 minuti. Riempire gli stampi ed uniformare la base.

Decorare con la crema pasticcera come a formare una spirale. Cuocere a temperatura media con valvole chiuse.

Attendere il completo raffreddamento della ciambella prima di decorare in superficie con **Gelatina Neutra** (1463) e altri ingredienti a piacere (es: gocce di cioccolato).



Muffin di Zucca

Ricetta per la realizzazione di 20-25 pezzi circa, a seconda del peso

Ingredienti:

Premium Muffin (2148)	1000 g
acqua (circa)	350 g
olio di semi	350 g
uova intere	350 g
Totale impasto	2050 g

Crumble:

farina	400 g
burro	300 g
zucchero semolato	250 g

Crumble	950 g
----------------	-------

Tempo di lavorazione:	3-4 minuti
Pezzature:	100 g
Ripieno:	30 g Confettura di Zucca (760319)
Valvole:	aperte
Temperatura cottura:	210 °C a scendere fino a 190 °C
Tempo cottura:	22 - 24 minuti

Lavorazione:

Miscelare insieme tutti gli ingredienti per 3-4 minuti a velocità media. Pesare e versare il composto in stampini per muffin. Inserire la **Confettura di Zucca** (760319) nel composto versato negli stampini e decorare in superficie con il crumble.

Infornare e diminuire subito la temperatura.





Biscotti Mandorla e Zucca

Ingredienti:

Exquisit (3622)	1000 g
burro (temperatura ambiente)	450 g
uovo intero	25 g
Totale impasto	1475 g

Decorazione con mandorle

mandorle a fette (tostate)	500 g
Crispi (2638)	250 g
Decorazione con mandorle	750 g

Tempo di impasto:	1 - 2 minuti in 1 ^a velocità 1 - 3 minuti in 2 ^a velocità
Riposo impasto:	ca. 15 minuti
Spessore di Impasto:	3 - 4 mm
Temperatura cottura:	200 - 210 °C
Tempo cottura:	8 - 10 minuti (a seconda della dimensione dei biscotti)

Lavorazione:

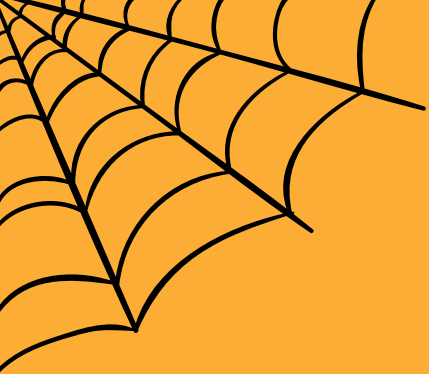
Impastare rapidamente gli ingredienti insieme. Dopo il tempo di riposo, stendere la pasta fino ad uno spessore di ca. 3 mm. Usare uno stampino per biscotti da 12 cm per ritagliare le forme.

Per creare le parti superiori dei biscotti, ritagliare un foro centrale su metà delle forme precedentemente realizzate e cospargervi sopra la decorazione di mandorle.

Infornare tutte le forme a temperatura media e con le valvole aperte.

Attendere che le forme si siano ben raffreddate prima di cospargere la **Confettura di Zucca** sulle basi e completare i biscotti posizionandovi sopra le parti decorate con le mandorle.





backaldrin®

backaldrin Italia Srl
Via Martiri delle Foibe, 320
37067 Valeggio sul Mincio (VR)
Tel : +39 045 7951672
Fax: +39 045 6371315
commerciale@backaldrin.it
www.backaldrin.it

