



ЧИСТА ЕТИКЕТКА
БЕЗ ХІМІЇ

Madre 150 Lievitati

РЕЦЕПТИ

Сухе Левіто Мадре для пишної випічки,
що довше зберігає свою м'якість

Madre 150 Lievitati



Рецепт Панеттоне

1° ЗАМІС

ІНГРЕДІЄНТИ

Сильне борошно W300-W380	3.250 g
Суха закваска Madre 150 Lievitati	750 g
Свіжі дріжджі	8 g
Вода	1.800 ml
Цукор (дрібний)	600 g
Яєчні жовтки	550 g
Вершкове масло	800 g
Сіль	50 g

ПРИГОТУВАННЯ

Замісити борошно, закваску Madre 150, дріжджі та воду на 1-й швидкості протягом приблизно 15 хвилин, поки не вийде гладеньке однорідне тісто. Додати сіль, цукор, потім жовток і нарешті масло (вводити кожен інгредієнт у 2-3 прийоми) вимішуючи на 1-й швидкості по 10-15 хвилин кожен, поки не утвориться гладке та однорідне тісто. Кінцева температура тіста: 26-28°C. Залишити на розстойку при 26-28°C і вологості 60% на 13-14 годин, поки об'єм не збільшиться вчетверо.

2° ЗАМІС

ІНГРЕДІЄНТИ

1° Заміс все тісто	
Сильне борошно W300-W380	1.000 g
Поліпшувач Panett-1 Plus 2%	100 g
Вода	200 ml
Цукор (дрібний)	800 g
Яєчні жовтки	500 g
Вершкове масло	800 g
Родзинки	1.350 g
Цукати апельсин	750 g
Цукати цитрон	550 g
Терта апельсинова цедра	за смаком
Терта лимонна цедра	за смаком
Стручки ванілі	1

ПРИГОТУВАННЯ

Замісити все тісто 1-го замісу, борошно, поліпшувач Panett-1 і воду на 1-й швидкості. Додати цукор, потім жовток і вкати масло (вводити кожен інгредієнт у 2-3 прийоми) вимішуючи на 1-й швидкості по 10-15 хвилин кожен, поки не утвориться гладке та однорідне тісто. Додати родзинки та цукати, добре вмішуючи їх у тісто до рівномірного поглинання. Кінцева температура тіста: максимум 28°C. Дати тісту відпочити 60 хвилин. Розділити тісто, округлити та викласти у форми. Дати піднятися в тісту при 26-28°C і вологості 60% протягом 4-5 годин. Дочекається утворення легкої «шкірочки». Надрізати хрестом на поверні і покласти шматочок масла. Випікати при 180°C до досягнення внутрішньої температури панеттоне 93-95°C. За 10 хвилин до кінця випікання відкрити заслінку. Охолоджувати панеттоне у перевернутому вигляді.

Рецепт Пандоро

1° ЗАМІС

ІНГРЕДІЄНТИ

Сильне борошно W300-W380	3.250 g
Суха закваска Madre 150 Lievitati	750 g
Свіжі дріжджі	40 g
Вода	550 ml
Цукор	600 g
Яйця	2.500 g
Вершкове масло	250 g
Сіль	60 g

ПРИГОТУВАННЯ

Змішайте всі інгредієнти без масла та яєць до отримання однорідного тіста. Додайте яйця, а потім вершкове масло. Залишити на розстойку при 26-28°C на 5 годин.

2° ЗАМІС

ІНГРЕДІЄНТИ

Борошно м'яких сортів 380/400 W	1.050 g
Свіжі дріжджі	35 g
Яйця	600 g
Цукор	150 g

ПРИГОТУВАННЯ

Після того, як минуло приблизно 3,5 години після того, як перше тісто Ви залишили на розстойку, переходимо до другого. Змішайте всі інгредієнти. Залиште підходити при 28°C на 90 хвилин.

3° IMPASTO

ІНГРЕДІЄНТИ

Все тісто 1° замісу	
Все тісто 2° замісу	1.810 g
Сильне борошно W300-W380	1.000 g
Поліпшувач Panett-1 Plus 2%	121 g
Цукор	1.900 g
Вершкове масло	2.800 g
Какао масло	200 g
Арома Пандоро	за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Замісити 1° тісто, 2° тісто, борошно, Панетт-1 і половину цукру. Поступово додайте решту цукру, вершкове масло, масло какао та арома потроху. Залишити на 60 хвилин на розстойку при 28°C. Розділіть та сформуйте тісто і викладіть у формочки. Залишити для підйому на 10-12 годин при 25°C і вологості 60% до повного заповнення форм, стежачи, щоб тісто не впливало з самих форм. Готуйте при 180 °C, доки внутрішня температура пандоро не досягне 93-95 °C, відкривши клапан за 15 хвилин до завершення приготування.