

# REGINA

SENZA EMULSIONANTI

Semilavorato a base di lievito madre attivo. Ideale per creare lievitati da ricorrenza e dolci classici. Il lievito madre attivo donerà alle vostre creazioni una fragranza e un gusto davvero unici, per non parlare della conservabilità.

Ideale per creare panettoni, pandori, veneziane, colombe, ecc. a lievitazione naturale. Completa il ciclo di fermentazione senza che sia necessario aggiungere lievito compresso.

Articolo	Unità
6156	15 kg

## LINEA PRIMUS

Prodotti a lievitazione naturale con lievito madre attivo per prodotti a lunga fermentazione.



## IL LIEVITO MADRE. UN TESORO NATURALE TUTTO DA CONOSCERE.

Noi creiamo il nostro Lievito Madre in un ambiente perfettamente controllato in termini di sicurezza, igiene e temperature, utilizzando i sistemi più avanzati di analisi nel nostro laboratorio. Le fermentazioni interne tra lactobacilli e lieviti sono garantite dai rinfreschi giornalieri utilizzando unicamente farine pregiate e acqua purissima. Grazie a un'essiccazione del lievito madre in pasta a basse temperature, realizziamo un lievito madre in polvere a tutti gli effetti che mantiene le caratteristiche e proprietà del lievito madre in pasta.

Utilizzare il lievito madre ha molti vantaggi. Supporta la lievitazione degli impasti grazie alle sue funzioni naturali e dona al prodotto finito l'alveolatura caratteristica. Migliora il gusto del prodotto esaltando il sapore delle farine utilizzate e rendendolo più digeribile. Allunga la freschezza del prodotto, mantenendolo più morbido nel tempo e proteggendolo dall'insorgere di muffe e dall'attacco di batteri degradanti.

MACINIAMO BUONE IDEE



**MOLINO MERANO SRL**  
Zona Industriale 7  
39011 Lana (BZ), Italy  
T +39 0473 497 220  
F +39 0473 497 238  
info@molinomerano.it

[www.molinomerano.it](http://www.molinomerano.it)

ottodesign.it



# REGINA

Semilavorato per pasticceria  
a lievitazione naturale



LINEA PRIMUS



# PANETTONE → COLOMBA

Ricetta conforme al DM del 22/07/05

## PREIMPASTO SERALE

<b>Regina</b>	1.000 g
Acqua	500 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	100 g
Burro	200 g
<b>Totale</b>	<b>1.800 g</b>

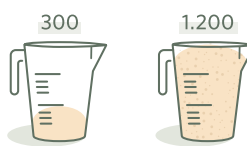
### ISTRUZIONI:

Iniziate a impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino a ottenere un impasto asciutto e liscio. A questo punto aggiungete il burro. Temperatura d'impasto di ca. 25-28°C. Fate lievitare in una cella di lievitazione a 27°C per 12-14 ore circa, finché non avrete un volume quattro volte quello iniziale.

### CONSIGLI:

- > Testare lo sviluppo con una caraffa graduata
- > Coprire l'impasto con nylon e tenere l'umidità spenta
- > Verificare la temperatura reale della cella
- > Non appoggiare i contenitori direttamente sul pavimento della cella

CONTROLLO LIEVITAZIONE



## IMPASTO

Preimpasto	1.800 g
<b>Farina tipo 0 Gran Lievitati</b>	<b>300 g</b>
Acqua	50 g
Zucchero	300 g
Miele	50 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	200 g
Burro	300 g
Frutta candita e/o uvetta	900 g
Burro di cacao (disciolto)	25 g
Aromi	q.b.
<b>Totale</b>	<b>3.925 g</b>

### ISTRUZIONI:

Impastate il preimpasto, la farina Gran Lievitati e l'acqua finché non otterrete un impasto asciutto e liscio. Aggiungete, nell'ordine, lo zucchero e il miele, il tuorlo, il burro ed il burro di cacao, gli aromi e, infine, la frutta e/o uvetta. La temperatura d'impasto dovrà essere di ca. 25-28°C. Lasciate puntare l'impasto per ca. 45 minuti in cella a 30°C. Poi spezzate, tornite due volte, porre negli appositi stampi e fate lievitare per ca. 3-5 ore in cella di lievitazione a 28-30°C 80-85% UR. Rifinite a piacere. Tempi di cottura indicativi: Per un panettone da 1 kg 35 minuti a valvola chiusa + 20 minuti a valvola aperta con 10°C in meno. Le temperature orientative: 180°C e 170°C per la seconda fase. Naturalmente, la ricetta va adattata ai macchinari utilizzati.

## > RICETTA BASE

INDICATORE DI LIEVITAZIONE



Utilizzare un barattolino da 120 ml per verificare il reale raddoppio di volume dell'impasto nei pirrottini.

Da seguire le seguenti quantità d'impasto:

- > Panettone con frutta candita: 65 g di pasta
- > Panettone con gocce di cioccolato: 60 g di pasta
- > Panettone senza frutta né gocce di cioccolato: 50 g di pasta

Quando l'impasto tocca il coperchio i panettoni sono pronti da infornare.

# PANDORO

Ricetta conforme al DM del 22/07/05

## PREIMPASTO ORE 11.00

<b>Regina</b>	1.000 g
Latte	300 g
Uova intere (cat. A)	250 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	150 g
Lievito compresso*	8 g
Burro	50 g
<b>Totale</b>	<b>1.758 g</b>

### ISTRUZIONI:

Iniziate a impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino a ottenere un impasto asciutto e liscio. Temperatura impasto 25-28°C. A questo punto aggiungete il burro. Fate lievitare in una cella di lievitazione a 27-30°C per 5 ore, finché non avrete un volume tre volte quello iniziale.

CONTROLLO LIEVITAZIONE



## BIGA ORE 14.00

<b>Farina tipo 0 Gran Lievitati</b>	200 g
Uova intere (cat. A)	120 g
Zucchero	30 g
Lievito compresso*	8 g
<b>Totale</b>	<b>358 g</b>

### ISTRUZIONI:

Per la preparazione della biga, impastate gli ingredienti a temperatura d'impasto 25-28°C e fate poi lievitare il tutto in cella per ca. 2 ore a 27-30°C, finché non avrete un volume tre volte quello iniziale.

CONTROLLO LIEVITAZIONE



## > SVILUPPO DOSI PANDORO

	1 DOSE	2 DOSE	3 DOSE	4 DOSE	5 DOSE
<b>PREIMPASTO ORE 11.00</b>					
<b>REGINA</b>	1.000 g	2.000 g	3.000 g	4.000 g	5.000 g
Latte	300 g	600 g	900 g	1.200 g	1.500 g
Uova intere	250	500	750	1.000	1.250
Tuorlo d'uovo	150 g	300 g	450 g	600 g	750 g
Lievito compresso*	8 g	16 g	24 g	32 g	40 g
Burro	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
<b>TOTALE</b>	<b>1.758 g</b>	<b>3.516 g</b>	<b>5.274 g</b>	<b>7.032 g</b>	<b>8.790 g</b>

## BIGA ORE 14.00

<b>Farina tipo 0 Gran Lievitati</b>	200 g	400 g	600 g	800 g	1.000 g
Uova intere	120 g	240 g	360 g	480 g	600 g
Zucchero	30 g	60 g	90 g	120 g	150 g
Lievito compresso*	8 g	16 g	24 g	32 g	40 g
<b>TOTALE</b>	<b>358 g</b>	<b>716 g</b>	<b>1.074 g</b>	<b>1.432 g</b>	<b>1.790 g</b>

## EMULSIONE (PREPARATO IN ANTICIPO)

Burro	600 g	1.200 g	1.800 g	2.400 g	3.000 g
Zucchero impalpabile	400 g	800 g	1.200 g	1.600 g	2.000 g
Burro di cacao fuso	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>TOTALE</b>	<b>1.050 g</b>	<b>2.100 g</b>	<b>3.150 g</b>	<b>4.200 g</b>	<b>5.250 g</b>

## IMPASTO ORE 16.30

Preimpasto + Biga	2.116 g	4.232 g	6.348 g	8.464 g	10.580 g
Farina tipo 0 Gran Lievitati	200 g	400 g	600 g	800 g	1.000 g
Latte	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
Emulsione	1.050 g	2.100 g	3.150 g	4.200 g	5.250 g
<b>TOTALE</b>	<b>3.416 g</b>	<b>6.832 g</b>	<b>10.248 g</b>	<b>13.664 g</b>	<b>17.080 g</b>

## > RICETTA BASE

## EMULSIONE (preparare in anticipo)

Burro	600 g
Zucchero impalpabile	400 g
Burro di cacao (disciolto)	50 g
Aromi	q.b.
<b>Totale</b>	<b>1.050 g</b>

### ISTRUZIONI:

Potete preparare l'emulsione in anticipo montando tutti gli ingredienti insieme. Lasciare il tutto ad una temperatura ambiente.

## IMPASTO ORE 16.30

Preimpasto + Biga	2.116 g
<b>Farina tipo 0 Gran Lievitati</b>	<b>200 g</b>
Latte	50 g
Emulsione	1.050 g
<b>Totale</b>	<b>3.416 g</b>

\*Dimezzare la quantità per impasti superiori a 8 kg

### ISTRUZIONI:

Impastate il preimpasto, la biga, la farina ed il latte finché non otterrete un impasto asciutto e liscio. Temperatura impasto 25-28°C. Aggiungete gradualmente l'emulsione. Lasciate puntare l'impasto per circa 20 minuti in cella a 30°C, poi spezzate, tornite e mettete il tutto negli appositi stampi. Fate lievitare per ca. 10-11 ore in cella di lievitazione a 18°C 70-80% UR oppure coprite gli stampi con nylon. Quando la cupola del pandoro emergerà dallo stampo per 3 cm ca. infornate. Tempi di cottura indicativi: Per un pandoro da 1 kg 35 min. a valvola chiusa + 25 min. a valvola aperta con 10°C in meno. Le temperature orientative: 170°C e 160°C per la seconda fase. Naturalmente, la ricetta va adattata ai macchinari utilizzati.

### CONSIGLI:

Si consiglia di raffreddare a 4°C il preimpasto e la biga (a raggiungimento della triplicazione di volume) per facilitare l'inserimento dell'emulsione. In particolare se si utilizzano impastatrici a spirale.



Ideale per creare lievitati da ricorrenza e dolci classici. Completa il ciclo di fermentazione senza che sia necessario aggiungere lievito compresso.