

DIVINA

Semilavorato a base di lievito madre. Ideale per la creazione di panettoni, pandori, colombe e dolci tradizionali di altissima qualità. Il lievito madre donerà alle vostre creazioni una perfetta alveolatura, oltre a una fragranza e a un gusto davvero unici.

Ottima conservabilità. Massima praticità grazie al monosacco.

Articolo	Unità
6149	15 kg

LINEA MANNA

Prodotti a base di lievito madre in polvere. Per prodotti a lunga fermentazione (con biga) o per impasti diretti con l'utilizzo di un minimo di lievito di birra.



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.

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

ottodesign.it



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



DIVINA

Semilavorato per pasticceria
a base di lievito madre



LINEA MANNA



PANETTONE → COLOMBA VENEZIANA

Ricetta conforme al DM del 22/07/05

> RICETTA BASE

PREIMPASTO SERALE

Divina	1.000 g
Acqua	500 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	100 g
Lievito di birra	1 g
Burro	200 g
Totale	1.801 g

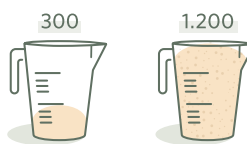
ISTRUZIONI:

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 27-30°C per 10-12 ore, finché non risulterà 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	1.801 g
Farina tipo 0 Gran Lievitati	300 g
Acqua	50 g
Zucchero	300 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	200 g
Burro	300 g
Burro di cacao (disciolto)	25 g
Frutta candita e/o uvetta	900 g
Miele	50 g
Aromi	q.b.
Totale	3.926 g

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.

INDICATORE
DI LIEVITAZIONE



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

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.

> SVILUPPO DOSI PANETTONE

	1 DOSE	2 DOSE	3 DOSE	4 DOSE	5 DOSE
--	--------	--------	--------	--------	--------

PREIMPASTO SERALE

DIVINA	1.000 g	2.000 g	3.000 g	4.000 g	5.000 g
Acqua	500 g	1.000 g	1.500 g	2.000 g	2.500 g
Burro	200 g	400 g	600 g	800 g	1.000 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
Lievito compresso	1 g	2 g	3 g	4 g	5 g
TOTALE	1.801 g	3.602 g	5.403 g	7.204 g	9.005 g

IMPASTO

Preimpasto	1.801 g	3.602 g	5.403 g	7.204 g	9.005 g
Farina tipo 0 GRAN LIEVITATI	300 g	600 g	900 g	1.200 g	1.500 g
Acqua	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
Zucchero	300 g	600 g	900 g	1.200 g	1.500 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	200 g	400 g	600 g	800 g	1.000 g
Burro	300 g	600 g	900 g	1.200 g	1.500 g
Burro di cacao	25 g	50 g	75 g	100 g	125 g
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frutta candita e/o uvetta	900 g	1.800 g	2.700 g	3.600 g	4.500 g
Miele	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
TOTALE	3.926 g	7.852 g	11.778 g	15.704 g	19.630 g



BIKINI

Ricetta conforme al DM del 22/07/05

> RICETTA BASE

PREIMPASTO SERALE

Divina	1.000 g
Lievito compresso	1 g
Acqua	500 g
Tuorlo d'uovo	100 g
Burro	200 g
Totale	1.801 g

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 10-12 ore, finché non risulterà un volume quattro volte quello iniziale.

CONTROLLO LIEVITAZIONE



IMPASTO

Preimpasto	1.801 g
Farina tipo 0 Gran Lievitati	300 g
Acqua	50 g
Zucchero	300 g
Miele	50 g
Burro di cacao (disciolto)	50 g
Tuorlo d'uovo	150 g
Burro	200 g
Ananas/Frutta semicandita	500 g
Totale	3.401 g

ISTRUZIONI:

Impasto: Impastate il preimpasto, la farina Gran Lievitati e l'acqua finché non otterrete un impasto liscio ed asciutto. Aggiungete, nell'ordine, lo zucchero e il miele, il tuorlo, il burro ed il burro di cacao, gli aromi e, infine, la frutta. Temperatura d'impasto di ca. 25-28°C. Lasciate puntare l'impasto per ca. 30-45 minuti in cella a 30°C. Formare 4 palline da 120 g e porre negli appositi stampi da 500 g. Fare lievitare 4-5 ore a 28-30°C con 80-85% di umidità. Il volume della pasta deve raddoppiare prima di andare in cottura. Prima di infornare decorare, poi cuocere. Cottura: 25 minuti a valvola chiusa + 10 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

> SVILUPPO DOSI BIKINI

	1 DOSE	2 DOSE	3 DOSE	4 DOSE	5 DOSE
--	--------	--------	--------	--------	--------

PREIMPASTO SERALE

DIVINA	1.000 g	2.000 g	3.000 g	4.000 g	5.000 g
Acqua	500 g	1.000 g	1.500 g	2.000 g	2.500 g
Burro	200 g	400 g	600 g	800 g	1.000 g
Tuorlo d'uovo	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
Lievito compresso	1 g	2 g	3 g	4 g	5 g
TOTALE	1.801 g	3.602 g	5.403 g	7.204 g	9.005 g

IMPASTO

Preimpasto	1.801 g	3.602 g	5.403 g	7.204 g	9.005 g
Farina tipo 0 Gran Lievitati	300 g	600 g	900 g	1.200 g	1.500 g
Acqua	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
Zucchero	300 g	600 g	900 g	1.200 g	1.500 g
Miele	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
Burro di cacao (fuso)	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
Tuorlo d'uovo	150 g	300 g	450 g	600 g	750 g
Burro	200 g	400 g	600 g	800 g	1.000 g
Ananas/Frutta semicandita	500 g	1.000 g	1.500 g	2.000 g	2.500 g
TOTALE	3.401 g	6.802 g	10.203 g	13.604 g	17.005 g



PANDORO

Ricetta conforme al DM del 22/07/05

> RICETTA BASE

PREIMPASTO ORE 11.00

Divina	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
Totale	1.758 g

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

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

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
--	--------	--------	--------	--------	--------

PREIMPASTO ORE 11.00

DIVINA	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 g	500 g	750 g	1.000 g	1.250 g
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
TOTALE	1.758 g	3.516 g	5.274 g	7.032 g	8.790 g

BIGA ORE 14.00

Farina tipo 0 Gran Lievitati	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
TOTALE	358 g	716 g	1.074 g	1.432 g	1.790 g

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.
TOTALE	1.050 g	2.100 g	3.150 g	4.200 g	5.250 g

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
TOTALE	3.416 g	6.832 g	10.248 g	13.664 g	17.080 g

EMULSIONE (preparare in anticipo)

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

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
Farina tipo 0 Gran Lievitati	200 g
Latte	50 g
Emulsione	1.050 g
Totale	3.416 g

*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 mettetelo in tutti gli 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. informate. 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.

