

BAKING™ CENTER

LESAFFRE 

Incontro tecnico



Brioche Pre Lievitate surgelate



Perché utilizzare il pre lievitato surgelato

- **Anticipare gli imprevisti**
- **Clienti particolari (hotel)**
- **Coprire momenti con organizzazione ristretta (ferie, malattia del dipendente...)**

Principio del pre lievitato surgelato

- ✓ **Fermare la lievitazione prima della cottura**
- ✓ **Funziona sia sui prodotti dolci lievitati (veneziane) che sui lievitati sfogliati (croissant, cornetti)**

Cosa si può fare

- ✓ ***Croissant***
- ✓ ***Cornetti***
- ✓ ***Brioche***
- ✓ ***Cornetti integrali***
- ✓ ***Cornetti ai cereali***
- ✓ ***Cornetti salati***



CEREAL GRAN MIX

Come si procede



**BAKING
CENTER**
LESAFFRE

- **Non c'è bisogno di cambiare le ricette, ma adattarle**
- **Nel caso del pre lievitato surgelato è fortemente consigliato di utilizzare un coadiuvante o miglioratore e anche il lievito osmotollerante**
- **Scelta del coadiuvante:**
 - ✓ **In base alla durata di conservazione**
 - ✓ **Per uso sul proprio punto vendita basta un coadiuvante**



IBIS
TOPGREEN

Esempio di ricetta

Farina	100
Acqua	45
Sale	2
Lievito Osmotollerante	4
Zucchero	12
Burro	5
Ibis Top Green	1
Burro di laminazione (sul peso impasto)	25

Impastare: 5+9
Riposo 15 min in abbattitore
Mettere il burro per sfogliare e effettuare 2 pieghe da 4
Riposo 10 min in abbattitore e 45 min a 4°C
Tagliare e formare
Lievitazione 1h20 a 28°C
Abbattimento a -12°C a cuore
Conservazione a -18°C

Lievitazione per il fresco di 1h40 circa



- **Lievitazione al 70-75% circa**
- **Abbattitore a -35°C**
- **Controllare la T° a cuore (fino a -12°C)**
- **Consiglio di imbustare il prodotto in buste di plastiche per migliorare la conservazione**

- **Danese ripieni o con un inserto di crema (attenzione al tipo di crema!)**
- **Veneziane con glassa**

- **È molto importante fare scongelare i prodotti per 15 minuti**
- **Tempo di cottura: circa 1-2 minuti in più rispetto al fresco**
- **Temperatura di cottura: circa 10°C in meno per la meta del tempo**



Domande e risposte



Se hai delle domande utilizza la chat

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Grazie della vostra attenzione

