

## Primavera in bauletto

### INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO “Maestro” - Irca	g 6.500
Acqua	g 3.200
Burro 82% m.g.	g 1.000
Lievito compresso	g 20

### Preparazione PRIMO IMPASTO

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO “Maestro”, il lievito ed i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia a 26-28°C.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 22-24°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

### INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO “Maestro” - Irca	g 4.500
Burro 82% m.g.	g 2.200
Tuorli d'uovo – Eurovo linea Elite	g 2.000
Zucchero semolato	g 800
Sale fino	g 60
Limone semi-candito in sciroppo9X9 - Giuso	kg 3
White chocolate chunks - Irca	kg 2
Pasta limone - linea Amordifrutta - Giuso	g 500
Aroma vaniglia Madagascar Bourbon – D.i.a.	g 150

### Preparazione SECONDO IMPASTO

Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO “Maestro”, impastare per qualche minuto, poi aggiungere zucchero, sale ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia, poi il burro morbido in più riprese ed infine i semi-canditi ed i white chocolate chunks.

La temperatura della pasta dovrà essere tra i 26-28°C.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 60 minuti circa.

Suddividere l'impasto in pezzature da 400g, arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 5 minuti.

**PER LA COTTURA/DECORAZIONE:**

Stampi EASY BAKE	153x88x60
Mandorglass quick – Irca	pre-cottura
Zucchero in granella	pre-cottura - per decorare

Arrotolare bene e mettere l'impasto negli stampi.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 3-4 ore con umidità relativa di circa il 70%, finché il culmine della pasta sporga leggermente dagli stampi.

Prima di infornare mettere uno strato di mandorglass quick e zucchero in granella.

Cuocere a 180°C per circa 25minuti, aprire la valvola gli ultimi 5 minuti.

Temperatura al cuore tra i 92-94°C

