

Dolcetto Scherzetto.

Farina di grano tenero	0,500 kg
PANZUCCA IREKS	0,500 kg
Burro	0,500 kg
Zucchero	0,550 kg
Uova	0,100 kg
Baking	0,020 kg
Totale impasto	2,170 kg

IMPASTO: 5 minuti in planetaria con gancio in 1ª velocità
RIPOSO IMPASTO: 30 minuti in frigorifero
LAVORAZIONE: stendere la pasta a mano o con la sfogliatrice portandola allo spessore desiderato (ca. 6 - 7 mm). Formare i biscotti con l'apposito stampino IREKS. Se desiderato, decorare con zucchero in granella o semolato.
COTTURA: infornare a ca. 180 °C
Tempo di cottura: 10 - 12 minuti



Panzucca IREKS

Non fate gli zucconi! ...
La nostra zucca è morbida e dolce!




IREKS

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it

09.14 | 2000 | 62.107241


IREKS

Non fate gli zucconi!...
La nostra zucca è morbida e dolce!

PANZUCCA IREKS è tutto NUOVO, con tanta buona polpa di zucca.

La zucca rallegra con il suo colore, accende la fantasia con le sue infinite forme, è bella, è buona, è genuina. Proprio niente male per un ortaggio!

E tu, di che zucca sei? E' arrivato il momento di scoprirlo...

Con PANZUCCA IREKS potete proporre pane, panini e dolci dal tipico sapore di zucca, tutto l'anno e per tutti i gusti.

Non solo "pan di zucca", le cui origini fondano le proprie radici nella tradizione alimentare contadina, ma con PANZUCCA IREKS potrete realizzare anche gustose focacce e sfiziosi dolcetti, una merenda ideale per grandi e piccini!

Tutti i vantaggi di PANZUCCA IREKS:

- Facile da fare e molto versatile
- Gusto delicatamente dolce e colore attraente, tipico della zucca
- La "zucca di pane", facilmente porzionabile e morbida, è un'idea spiritosa e simpatica per ogni occasione
- Buonissimi anche i dolci: la focaccia dolce piacerà a tutti e i dolcetti scherzetto di Halloween sono buoni da far paura!
- I prodotti sono morbidi e si mantengono freschi a lungo

PANZUCCA IREKS	10,000 kg
Burro (facoltativo)	0,700 kg
Lievito	0,500 kg
Acqua, ca.	5,000 l
Totale impasto	16,200 kg

Nel caso non si utilizzi il burro, aumentare l'acqua a ca. 5,500 l.

IMPASTO: 4 minuti in 1ª velocità +
(per impastatrici a spirale) 8 minuti in 2ª velocità

TEMPERATURA IMPASTO:
26 - 27 °C

RIPOSO IMPASTO: 30 minuti nel mastello

LAVORAZIONE: spezzare in pezzi da 60 g e formare a filoncino (primo passaggio della formatrice) - unire 6 filoncini conferendo una leggera curvatura (vedi foto) e deporre le forme ottenute su teglie o telai

LIEVITAZIONE FINALE: far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C con 75 % U.R. per 40 - 50 minuti

COTTURA: infornare a 230 °C con poco vapore e ridurre subito la temperatura a 210 °C
Tempo di cottura: 17 - 20 minuti

PANZUCCA IREKS	10,000 kg
Burro (facoltativo)	0,700 kg
Lievito	0,500 kg
Acqua, ca.	5,000 l
Totale impasto	16,200 kg

Nel caso non si utilizzi il burro, aumentare l'acqua a ca. 5,500 l.

IMPASTO: 4 minuti in 1ª velocità +
(per impastatrici a spirale) 8 minuti in 2ª velocità

TEMPERATURA IMPASTO:
26 - 27 °C

RIPOSO IMPASTO: 5 minuti

PEZZATURA: spezzare in pastoni da 1,100 kg per spezzatrici da 37 pezzi oppure da 0,900 kg per spezzatrici da 30 pezzi e arrotondare

RIPOSO PASTONI: ca. 20 minuti

LAVORAZIONE: formare a filoncino (primo passaggio della formatrice)

LIEVITAZIONE FINALE: far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C con 75 % U.R. per 40 - 50 minuti

COTTURA: infornare a 230 °C con poco vapore e ridurre subito la temperatura a 210 °C
Tempo di cottura: 10 - 12 minuti

PANZUCCA IREKS	10,000 kg
Burro	0,700 kg
Lievito	0,500 kg
Acqua, ca.	5,000 l
A fine impasto aggiungere:	
Uvetta	3,000 kg
Totale impasto	19,200 kg

IMPASTO: 4 minuti in 1ª velocità + 8 minuti in 2ª velocità;
(per impastatrici a spirale) a fine impasto aggiungere l'uvetta e impastare per qualche minuto in prima velocità

TEMPERATURA IMPASTO:
26 - 27 °C

RIPOSO IMPASTO: 10 minuti

PEZZATURA: spezzare in pezzi da 1,500 kg (per teglie 60 x 40 cm)

RIPOSO INTERMEDIO: 20 minuti

LAVORAZIONE: stendere la pasta nelle teglie; spennellare la superficie con burro fuso (ca. 60 g per teglia)

LIEVITAZIONE FINALE: far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C con 75 % U.R. per 40 - 50 minuti

OPERAZIONI PRECEDENTI LA COTTURA: cospargere la superficie con zucchero semolato (ca. 100 g per teglia)

COTTURA: infornare a 230 °C con vapore e ridurre subito la temperatura a 210 °C
Tempo di cottura: 16 - 18 minuti

