



## BAULETTO AL CARMELLO

### LIEVITATO AL CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PRIMO IMPASTO

##### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

LIEVITO DI BIRRA

BURRO 82% M.G.

##### PREPARAZIONE

- g 6500 Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
- g 3300 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
- g 200
- g 1000 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Si consiglia di creare una spia pesando 330 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
- Porre a lievitare per 2 ore a 28-30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato.

#### SECONDO IMPASTO

##### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

BURRO 82% M.G.

TUORLI D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

SALE FINO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

CARMEL CUBES

##### PREPARAZIONE

- g 4500 Aggiungere all'impasto triplicato la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
- g 2000 Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
- g 2400
- g 800 Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.
- g 90
- g 150 Aggiungere il burro morbido in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia, terminare con i caramel cubes.
- g 4500
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti.
- Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare

Arrotolare ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti i bauletti esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un'incisione superficiale.

Depositare al centro dell'incisione del burro e cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

I bauletti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



#### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE