



## ANELLO SICILIANO

### PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA IMPASTO COLORATO

##### INGREDIENTI

FARINA - 240 W

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

JOYPASTE PISTACCHIO VERDE

COLORANTE IDROSOLUBILE VERDE

g 400

g 220-250

g 45

g 45

g 1

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Stendere la pasta della dimensione della pasta croissant sfogliata e porla a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

#### RICETTA IMPASTO CROISSANT

##### INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO

LATTE 3.5% M.G. - FREDDO DA FRIGO 4°C

LIEVITO COMPRESSO

LEVOSUCROL

ACQUA - FREDDA 5-10°C

UOVA

g 1000

g 100

g 25-40

g 30-50

g 250

g 50

##### PREPARAZIONE

Iniziare ad impastare PANDORA G.S con latte, uova, LEVOSUCROL ed 2/3 dell'acqua.

Aggiungere la restante acqua in più riprese, con l'ultima aggiunta di acqua inserire anche il lievito compresso.

Impastare in totale 10-15 minuti, fino ad ottenere una pasta liscia e soda.

Stendere la pasta e metterla a raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

## SFOGLIATURA

---

### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

g 400

### PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Dare 2 pieghe a 4 consecutive.

Far riposare l'impasto in frigo per 15 minuti, prima di essere lavorato.

## ROTOLINI MANDORLE E PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

g 375

GRANELLA DI PISTACCHIO

g 125

### PREPARAZIONE

Mettere in planetaria MOGADOR PREMIUM e granella di pistacchio e miscelare con la foglia fino ad avere un composto ben amalgamato.

Con l'impasto realizzato tirare a mano dei rotolini spessi 1 cm e lunghi 19 cm.

Disporli ben coperti in frigo fino al momento dell' utilizzo.

## SCIROPPO DI ZUCCHERO

---

### INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO

g 300

ACQUA

g 200

### PREPARAZIONE

Mettere sul fuoco un pentolino con acqua e zucchero e portare a bollore.

Far bollire per un minuto e spegnere il fuoco.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riprendere la pasta colorata e stenderla della dimensione della pasta croissant sfogliata.

Prendere l'impasto sfogliato inumidirlo leggermente con dell'acqua ed appoggiarvi sopra la pasta verde.

Spianare infine la pasta allo spessore di circa 5 mm e tagliarla a forma rettangolare 6x19 cm.

Incidere il lato colorato con taglietti obliqui, girarli sottosopra, inumidire leggermente i bordi e porvi al suo interno un rotolino di mandorle e pistacchi.

Arrotolarli e chiudere le estremità nella forma di una ciambella.

Saldare la giuntura con una strisciolina di pasta tirata molto fine 2 mm e larga 2 cm.

Porre negli stampi microforati o su delle teglie e far lievitare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell'80% circa.

Cuocere gli anelli in forno statico a 190-200°C per 18-20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

All'uscita dal forno spennellare gli anelli siciliani ancora caldi con lo sciroppo di zucchero (ben caldo) fatto precedentemente.

#### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

Nell'impasto colorato è possibile sostituire il burro con la margarina.