



**BRAUN**



*ricettario*  
**Mix One**

Colombe, panettoni e lievitati dolci

# MIX ONE: fai lievitare la creatività!

Un unico prodotto per la preparazione di infinite tipologie a lunga lievitazione!

**Perfetto per Colombe pasquali, Panettoni, Pandori e non solo!**

Con Mix One puoi preparare anche Torta di rose, Focaccia veneta, Bossolà, Dolce del re, Ciaccia toscana, Gubana, Bisciola, Pan Dolce genovese, Spongada e Babà.

## Caratteristiche

- ♡ Preparato completo, semplice da utilizzare, in sacchi da 15 kg.
- ♡ Con materie prime tecnologicamente controllate e perfettamente bilanciate per garantire sofficità, umidità, sviluppo aroma e shelf-life ineguagliabili.
- ♡ Da abbinare al nostro "Lievito Naturale in polvere", volutamente confezionato a parte in sacchetti da 1 kg per preservare le caratteristiche tipiche del lievito madre, come l'inconfondibile nota aromatica.
- ♡ Risultati ottimi e costanti.
- ♡ Si ottengono impasti resistenti agli stress meccanici e anche a differenti lievitazioni in base a ogni tipo di necessità.
- ♡ Possibilità di stoccare gli impasti a +5°C.



# Provalo con...

Ecco alcuni prodotti da poter utilizzare con Mix One per ottenere dolci dal gusto unico!

CODICE	ARTICOLO	PACK	DESCRIZIONE
R140.V2	LIEVITO NATURALE IN POLVERE	Sacchetto 1kg x 5	Lievito madre naturale in polvere per impasti lievitati. Ideale per prodotti da forno in genere in cui sia necessario lievito naturale. Conferisce al prodotto finito gusto, sviluppo e alveolatura.  <b>*Ad un sacco da 15 kg di Mix One corrisponde l'uso di un sacchetto da 1kg di Lievito Naturale in polvere.</b>
P100.V1	PREMIX GHIACCIA	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere per la ghiaccia di prodotti da forno.
E308.V1	PREMIX GHIACCIA NEUTRO	Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere per la ghiaccia di prodotti da forno. Gusto neutro, personalizzabile a piacere con le paste Cresco Italia.
R023.V1	PARADISE ARANCIA	Cartone 5kg x 1	Cubetti di frutta per farcitura. Ideale per farcire paste lievitate, panettoni, trecce, monodosi, plumcake, muffins. Formano all'interno dell'impasto una goccia morbida di frutta. Resistenti alla cottura e alla surgelazione.
R024.V1	PARADISE FRUTTI DI BOSCO	Cartone 5kg x 1	
R022.V1	PARADISE ALBICOCCA	Cartone 5kg x 1	
R172.V1	PARADISE PERA	Cartone 5kg x 1	
B246.V1	SCHOKOBELLA	Secchio 6kg x 1	Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.
B244.V1	SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE	Secchio 6kg x 1	
B245.V1	SCHOKOBELLA LATTE	Secchio 6kg x 1	
B237.V1	SCHOKOBELLA BIANCO	Secchio 6kg x 1	
B274.V1	SCHOKOBELLA RUBY	Secchio 6kg x 1	
B278.V1	SCHOKOBELLA PEANUTS & CARAMEL	Secchio 6kg x 1	
L044.V1	RATZEBURG CHIPS (70/30/42)	Sacchetto 2,5kg x 4	Cioccolato di copertura nero nobile 70%.
L043.V1	IVORY COAST CHIPS (60/40/39)	Sacchetto 2,5kg x 4	Cioccolato di copertura nero Costa D'Avorio 60%.
L045.V1	GHANA SELECTION CHIPS (43/40)	Sacchetto 2,5kg x 4	Cioccolato al latte per copertura Ghana 43%.
L041.V1	SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)	Sacchetto 2,5kg x 4	Cioccolato Bianco 33%.
P007.V1	AROMA LIMONE NATURALE	Bottiglia 1kg x 4	Per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna, frolle, etc. Da utilizzare per l'aromatizzazione di prodotti di pasticceria.
P008.V1	AROMA ARANCIO NATURALE	Bottiglia 1kg x 4	
P010.V1	AROMA GUSTO PANETTONE NATURALE	Bottiglia 1kg x 4	
P014.V1	AROMA VANIGLIA	Bottiglia 1kg x 4	
P013.V1	AROMA VANIGLIA di BACCA NATURALE	Bottiglia 1kg x 4	
P015.V1	AROMA MANDORLA AMARA	Bottiglia 1kg x 4	
P022.V1	AROMA RHUM CREOLA	Bottiglia 1kg x 4	
P005.V2	AROMA BURRO	Bottiglia 0,95kg x 4	
P039.V2	AROMA GUSTO BURRO NATURALE	Bottiglia 0,95kg x 4	
P067.V1	AROMA POKER COLOMBA NATURALE	Bottiglia 1kg x 4	



## PANETTONE CLASSICO

Ricetta per 5 pz da 1000 g

### Primo impasto

1500 g **MIX ONE**  
100 g **LIEVITO NATURALE**  
2 g lievito di birra  
750 g acqua

Versare nell'impastatrice gli ingredienti (l'acqua come ultimo) e impastare per 20 min. per ottenere un impasto liscio.

70 g zucchero

Aggiungere lo zucchero e impastare fino al suo completo assorbimento.

300 g tuorlo d'uovo  
350 g burro

Aggiungere il tuorlo a più riprese e poi il burro. Impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso.

### Tot. Impasto: 3072 g

Prelevare 250 gr di impasto come "spia di controllo" e metterlo in una caraffa da 1 lt. Porre il restante impasto in un altro recipiente unto con Formstac. Temperatura impasto: 26-28°C. Mettere a lievitare in cella a 28°C per circa 12 ore, fino al quadruplicare del suo volume.

### Secondo impasto

3072 g **PRIMO IMPASTO**  
500 g **MIX ONE**

Aggiungere Mix One al primo impasto e impastare per 20 min.

260 g zucchero

Aggiungere lo zucchero e impastare fino al suo completo assorbimento.

150 g tuorlo d'uovo

Aggiungere a più riprese il tuorlo fino al suo completo assorbimento.

475 g burro  
30 g **AROMA PANETTONE  
NATURALE**

Integrare burro e aromi. Aggiungere infine i canditi.

500 g uva sultanina  
300 g arancio candito  
200 g cedro candito

Mettere l'impasto in un recipiente a riposare un'ora in cella a 27-28°C. Dopo il riposo, ungere leggermente il piano di lavoro con Formstac e prelevare l'impasto per procedere con la formatura. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone, riporre in cella a lievitare con umidità, per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a circa due dita dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e infornare a 180°C per circa 40-45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il panettone deve misurare i 94°C. Si possono glassare i panettoni prima dell'infornamento con Premix Ghiaccia, mandorle con buccia e granella di zucchero grossa. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a che diventino freddi.

## Prova anche...



### PANETTONE CIOCCOLATO E FRUTTA CANDITA

Secondo impasto:

3072 g **PRIMO IMPASTO** (vedi ricetta Panettone Classico)  
500 g **MIX ONE**  
260 g zucchero  
150 g tuorlo d'uovo  
475 g burro

Farcitura:

450 g **RATZEBURG CHIPS**  
(sciogliere e inglobare nel burro dell'impasto)  
600 g amarene candite intere  
200 g fragoline semicandite  
200 g mirtilli semicanditi

Glassatura:

q.b. **CAKEGLOSS DARK**

Seguire il procedimento del Panettone Classico, integrando la farcitura al secondo impasto prima di avviare la fase di riposo.

Sciogliere a 38°C. Applicare sul panettone post forno.



### PANETTONE AGLI AGRUMI

Secondo impasto:

3072 g **PRIMO IMPASTO** (vedi ricetta Panettone Classico)  
500 g **MIX ONE**  
260 g zucchero  
150 g tuorlo d'uovo  
475 g burro  
30 g **AROMA PANETTONE NATURALE** (facoltativo)  
400 g scorza di mandarino candito  
600 g limone candito

Glassatura:

q.b. **FONDA**

Seguire il procedimento del Panettone Classico, integrando la scorza di mandarino e il limone candito al secondo impasto prima di avviare la fase di riposo.

Sciogliere a 40°C (utilizzare a 35°C). Applicare sul panettone post forno.



### PANETTONE CIOCCOLATO E ALBICOCCA

Secondo impasto:

3072 g **PRIMO IMPASTO** (vedi ricetta Panettone Classico)  
500 g **MIX ONE**  
260 g zucchero  
150 g tuorlo d'uovo  
475 g burro

Farcitura:

450 g **RATZEBURG CHIPS**  
(sciogliere e inglobare nel burro dell'impasto)  
400 g **RATZEBURG CHIPS** (intere)  
600 g **PARADISE ALBICOCCA**

Seguire il procedimento del Panettone Classico, integrando la farcitura al secondo impasto prima di avviare la fase di riposo.



## PANDORO

Ricetta per 5 pz da 750 g

### Primo impasto

600 g **MIX ONE**  
 50 g **LIEVITO NATURALE**  
 15 g lievito di birra  
 200 g acqua  
 70 g tuorlo d'uovo

Mettere in macchina spirale o tuffante, lasciar impastare per almeno 20 minuti.

140 g burro

Unire il burro morbido e lasciare impastare bene.

### Tot. Impasto: 1075 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 28-30°C con il 75% U.R. per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

### Secondo impasto

1075 g **PRIMO IMPASTO**  
 1400 g **MIX ONE**  
 300 g acqua

Mettere in macchina ed impastare per 20 minuti.

220 g zucchero  
 100 g tuorlo d'uovo  
 170 g uova intere

Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo e le uova, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto.

### Emulsione

500 g burro  
 50 g burro di cacao  
 70 g tuorlo d'uovo  
 100 g zucchero  
 10 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**  
 10 g **AROMA BURRO NATURALE**

Aggiungere l'emulsione ed impastare bene.

### Tot. Impasto: 3965 g

Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a 30°C per 40 minuti. Dividere l'impasto nelle pezzature desiderate, lasciar riposare 15 minuti. Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da pandoro, ingrassati di burro morbido, con la chiusura adagiata sul lato dello stampo, riporre in cella a lievitare per 10 ore, con poca umidità a 26°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Infornare a 180°C per circa 40-45 min. (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il pandoro deve misurare i 94°C. Appena dopo la cottura, il pandoro va lasciato raffreddare nello stampo per 8 ore prima di essere sfornato.



## COLOMBA CLASSICA

Ricetta per 5 pz da 1100 g

### Primo impasto

1500 g **MIX ONE**  
 100 g **LIEVITO NATURALE**  
 2 g lievito di birra  
 750 g acqua

Mettere in macchina spirale o tuffante e lasciar impastare per almeno 20 minuti.

70 g zucchero  
 350 g burro  
 300 g tuorlo d'uovo

Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene. Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato. Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

### Tot. Impasto: 3072 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale. N.B. Fare una spia di controllo lievitazione, ponendo 300g di pasta in una caraffa graduata da 1Lt.

### Secondo impasto

3072 g **PRIMO IMPASTO**  
 500 g **MIX ONE**

Mettere in macchina ed impastare per 20 minuti.

260 g zucchero  
 150 g tuorlo d'uovo  
 30 g **AROMA POKER COLOMBA NATURALE** (facoltativo)  
 475 g burro  
 800 g **PARADISE ARANCIA**

Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciare assorbire bene. Unire i Paradise ed impastare brevemente.

### Tot. Impasto: 5487 g

Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). Arrotolare la pasta ben stretta e formare il corpo della colomba con 2/3 della pasta e le ali con la rimanente. Riporre in cella a lievitare con umidità, per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle, glassare con Premix ghiaccia, mandorle e granella di zucchero grossa e infornare a 180°C per circa 40-45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore le colombe devono misurare 94°C. Appena dopo la cottura le colombe vanno capovolte e appese negli appositi ferri, fino a completo raffreddamento.

**Prova anche...**

...la gamma delle **SCHOKOBELLA** per glassare!

## BISCIOLA VALTELLINESE

Ricetta per 8 pz da 1100 g

2500 g **MIX ONE**  
200 g **LIEVITO NATURALE**  
8 g lievito di birra  
1200 g acqua  
500 g tuorlo d'uovo

Mettere in impastatrice spirale o tuffante, impastare fino a che l'impasto risulti liscio ed omogeneo.

130 g **MORBIT**  
200 g zucchero

Amalgamare fino a completo assorbimento.

1000 g burro

Unire il burro morbido e lasciare impastare bene.

20 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**  
20 g **AROMA LIMONE NATURALE**

Unire la frutta secca (non fredda) e gli aromi. L'impasto deve raggiungere i 30°C.

1000 g fichi secchi a cubetti  
1000 g uva sultanina  
1000 g noci

**Tot. Impasto: 8878 g**

Riporre in cella a 28°C per 2 ore, estrarre dalla cella, pezzare nel peso desiderato, tornire e riporre sulle teglie a lievitare a 28-30°C per 12-14 ore senza umidità. Il giorno dopo cuocere a 190°C con valvola e tiraggio dell'aria aperti, il tempo è in base al peso.

## BOSSOLÀ

Ricetta per 5 pz da 750 g

Primo impasto

600 g **MIX ONE**  
50 g **LIEVITO NATURALE**  
15 g lievito di birra  
200 g acqua  
70 g tuorlo d'uovo  
140 g burro

Mettere in macchina spirale o tuffante ed impastare per almeno 20 minuti. Unire il burro morbido e lasciare impastare bene.

**Tot. Impasto: 1075 g**

Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 28-30°C con il 75% U.R. per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

Secondo impasto

1075 g **PRIMO IMPASTO**  
1400 g **MIX ONE**  
300 g acqua

Mettere in macchina ed impastare per 5 minuti.

220 g zucchero  
170 g tuorlo d'uovo  
130 g uova intere

Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo e le uova, lasciare assorbire e incordare l'impasto.

Emulsione

500 g burro  
50 g burro di cacao  
100 g zucchero  
10 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**  
10 g **AROMA ARANCIO NAT.**

Aggiungere l'emulsione ed impastare bene.

**Tot. Impasto: 3965 g**

Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a 30°C per 40 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare una notte in frigorifero. Degassare l'impasto, arrotolare la pasta e riporre negli stampi ingrassati con burro morbido, riporre in cella a lievitare per 3-4 ore, con poca umidità a 28-30°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Infornare a 180°C per circa 40-45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Appena dopo la cottura, il bossolà va lasciato raffreddare nello stampo per 8 ore.



## GUBANA

Ricetta per 5 pz da 1000 g

### Primo impasto

1400 g **MIX ONE**  
110 g **LIEVITO NATURALE**  
35 g lievito di birra  
730 g acqua

Mettere in macchina spirale o tuffante.

### Tot. Impasto: 2275 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 30-32°C con il 75% U.R. per 2-3 ore.

### Secondo impasto

2275 g **PRIMO IMPASTO**  
600 g **MIX ONE**  
100 g uova intere  
100 g zucchero  
250 g burro

Mettere in macchina ed impastare per 5 minuti.

Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene. Aggiungere il burro ed impastare bene.

### Ripieno

280 g rhum/grappa	425 g uvetta
400 g biscotti secchi tritati	100 g noci
300 g zucchero	100 g pinoli
10 g <b>AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE</b>	60 g <b>CACAO NOBLESSE</b>

### Tot. Impasto: 5000 g

Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a 30°C per 40 minuti. Stendere l'impasto in pezzi da 1 kg a forma rettangolare e spalmare 625g di ripieno per pezzatura. Arrotolare stretta e chiudere su se stessa a forma di serpente. Riporre nello stampo a lievitare per 3 ore a 30-32°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle, cospargere di zucchero semolato e infornare a 180°C per circa 40-45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti).

## BABÀ

Ricetta per 25 pz da 100 g

### Impasto

1000 g **MIX ONE**  
250 g farina manitoba  
40 g lievito di birra  
20 g sale  
300 g burro  
1000 g uova intere

### Tot. Impasto: 2710 g

Mettere in planetaria con farfalla i primi 5 ingredienti incorporando una parte di uova. Quando la pasta si attaccherà alle pareti della vasca, aumentare la velocità e far incordare bene. Inserire un'altra parte di uova e ripetere l'operazione. Infine, quando la pasta sarà elastica, aggiungere la restante parte di uova. Far riprendere il nervo avendo una pasta liscia ed elastica. Porre in cella di lievitazione a 30°C per circa 30-40 min, prelevare dalla cella. Interrompere la lievitazione lavorando l'impasto e formare i Babà. Far lievitare per circa 1 ora sempre a 30°C. Cuocere a 190°C per 25 min.

### Bagna al Rhum

2000 g acqua  
350 g zucchero  
n°2 bacche di vaniglia  
n°2 bucce d'arancia  
n°2 bucce di limone  
400 g rhum 70°

Portare ad ebollizione l'acqua, unire lo zucchero e gli aromi. Una volta ben freddo aggiungere la bagna al Rhum. Immergere i babà prima della somministrazione e lasciarli immersi per qualche minuto, farcire con KI e Ciliegie Amarenate, gelatinare con Braungel Spray.

### Farcitura

1000 g latte  
400 g **KI**  
q.b. **CILIEGIE AMARENATE**  
q.b. **BRAUNGEL SPRAY**



## CIACCIA TOSCANA

Ricetta per 5 pz da 750 g

### Primo impasto

600 g **MIX ONE**  
50 g **LIEVITO NATURALE**  
15 g lievito di birra  
200 g acqua  
70 g tuorlo d'uovo  
140 g burro

Mettere in macchina spirale o tuffante tutti gli ingredienti eccetto il burro e impastare per almeno 20 minuti. Aggiungere il burro morbido e lasciare amalgamare fino a completo assorbimento.

### Tot. Impasto: 1075 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 28-30°C con il 75% U.R. per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

### Secondo impasto

1075 g **PRIMO IMPASTO**  
1400 g **MIX ONE**  
340 g acqua  
100 g Marsala  
100 g vin santo

Mettere in macchina ed impastare per 5 minuti.

220 g zucchero  
40 g **MORBIT**

Aggiungere e lasciar assorbire bene.

350 g uova intere

Aggiungere, lasciare assorbire ed incordare l'impasto.

100 g olio d'oliva  
20 g semi di anice  
20 g **AROMA ARANCIO NATURALE**

Aggiungere l'olio, l'aroma, incordare bene; unire poi i semi di anice.

### Tot. Impasto: 3765 g

Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a 30°C per 40 minuti. Pesare secondo la pezzatura desiderata, arrotolare ben stretta e riporre negli stampi. Mettere in cella a lievitare per 4-5 ore, con poca umidità a 28-30°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle, infornare a 180°C per circa 40-45 min. (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Appena tolte dal forno, girare con gli appositi ferri. Se si desidera una struttura del dolce più chiusa, bisogna impastare il secondo impasto con la planetaria e la frusta a farfalla e riporre l'impasto diviso nelle pezzature desiderate in frigorifero per una notte.

## PAN DOLCE GENOVESE

Ricetta per 17 pz da 500 g

### Primo impasto

300 g **LIEVITO NATURALE**  
300 g farina W280/300  
30 g lievito di birra  
550 g acqua  
75 g zucchero  
12 g **AROMA ARANCIO NAT.**

Mettere in planetaria. Posare l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella di lievitazione a 30°C con il 75% U.R. per 1-1,5 ore o fino a raddoppiamento del volume iniziale.

### Tot. Impasto: 1162 g

### Secondo impasto

1162 g **PRIMO IMPASTO**  
3000 g **MIX ONE**  
550 g acqua  
450 g uova intere

Mettere in planetaria ed impastare per 5 minuti.

300 g zucchero  
650 g burro  
1500 g uva sultanina  
450 g cubetti arancia candita  
450 g pinoli  
27 g semi di finocchietto

Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene. Aggiungere il burro e lasciare amalgamare. Unire l'uvetta, i canditi ed il resto, impastare brevemente.

### Tot. Impasto: 8439 g

Posare il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a 30°C per 60 min. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 min. Arrotolare la pasta ben stretta e riporre sulle teglie a lievitare per 3-4 ore a 30°C senza umidità. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa a forma triangolare ed infornare a 180°-190°C per circa 40-45 min. (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti).





## SPONGADA

Ricetta per 77 pz da 50 g

### Primo impasto

600 g **MIX ONE**  
50 g **LIEVITO NATURALE**  
15 g lievito di birra  
200 g acqua  
70 g tuorlo d'uovo  
140 g burro

Mettere in planetaria spirale o tuffante tutti gli ingredienti eccetto il burro e impastare per almeno 20 minuti. Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

### Tot. Impasto: 1075 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 28-30°C con il 75% U.R. per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

### Secondo impasto

1075 g **PRIMO IMPASTO**  
1400 g **MIX ONE**  
300 g acqua

Mettere in planetaria spirale o tuffante, impastare per 5 minuti.

220 g zucchero  
170 g tuorlo d'uovo  
130 g uova intere

Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo e le uova, lasciare assorbire ed incordare l'impasto.

### Emulsione

400 g burro  
40 g burro di cacao  
100 g zucchero  
20 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**  
20 g **AROMA ARANCIO NAT.**

Aggiungere l'emulsione e lasciar impastare bene.

### Tot. Impasto: 3875 g

Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a 30°C per 40 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, lasciar riposare una notte in frigorifero. Arrotolare la pasta ben stretta, posare su assi leggermente infarinate e riporre in cella a lievitare per 1,5 ore, con poca umidità a 28-30°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere a metà per il senso della larghezza, pennellare con uovo e cospargere al centro con zucchero semolato. Infornare a 180°C per circa 40-45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Appena dopo la cottura le spongade vanno tolte dalle teglie e lasciate raffreddare.



## TORTA DI ROSE

Ricetta per 6 pz da 850 g

### Primo impasto

600 g **MIX ONE**  
50 g **LIEVITO NATURALE**  
15 g lievito di birra  
200 g acqua  
70 g tuorlo d'uovo  
140 g burro

Mettere in planetaria spirale o tuffante tutti gli ingredienti eccetto il burro e impastare per almeno 20 minuti. Aggiungere il burro e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

### Tot. Impasto: 1075 g

Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 28-30°C con il 75% U.R. per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

### Secondo impasto

1075 g **PRIMO IMPASTO**  
1400 g **MIX ONE**  
580 g acqua

Mettere in planetaria spirale o tuffante, impastare per 5 minuti.

230 g zucchero  
20 g miele  
270 g tuorlo d'uovo  
250 g burro

Aggiungere lo zucchero ed il miele, lasciarlo amalgamare bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciare assorbire ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciar incordare.

### Emulsione

600 g burro  
600 g zucchero  
50 g burro di cacao  
25 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**  
25 g **AROMA RHUM CREOLA**

### Tot. Impasto: 5125 g

Posare il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a 30°C per 40 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura da 850g, arrotolare stretta e posare una notte in frigorifero su barelle di plastica unte e coperte con cellophane. Stendere la pasta ad uno spessore di 5 mm e spatolare 325g di emulsione. Arrotolare la pasta ben stretta, riporre in freezer per 40 minuti, tagliare delle rotelle da 6 cm di larghezza e riporre nello stampo a 2 mm una dall'altra. Riporre in cella a lievitare per 4 ore, con poca umidità a 28-30°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Infornare a 180°C per circa 40-45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Appena dopo la cottura, va capovolta e lasciata raffreddare.

## RE DESIDERIO

Ricetta per 9 pz da 500 g

### Primo impasto

600 g **MIX ONE**  
50 g **LIEVITO NATURALE**  
15 g lievito di birra  
200 g acqua  
70 g tuorlo d'uovo  
140 g burro

Mettere in planetaria spirale o tuffante tutti gli ingredienti eccetto il burro e impastare per almeno 20 minuti. Aggiungere il burro e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

### Tot. Impasto: 1075 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 28-30°C con il 75% U.R. per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

### Secondo impasto

1075 g **PRIMO IMPASTO**  
1400 g **MIX ONE**  
580 g acqua

Mettere in planetaria spirale o tuffante, impastare per 5 minuti.

230 g zucchero  
20 g miele  
270 g tuorlo d'uovo  
250 g burro  
700 g **PARADISE**

Aggiungere lo zucchero ed il miele, lasciarlo amalgamare bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciare assorbire ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciar incordare. Unire il Paradise e lasciar impastare.

### Tot. Impasto: 4525 g

Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre a puntare in cella a 30°C per 40 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare una notte in frigorifero. Formare a filoncino, dividere in 3 parti e riporre negli stampi da cottura in ferro da plum-cake. Riporre in cella a lievitare per 4/5 ore, con poca umidità a 28-30°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Infornare a 180°C per circa 30-35 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Sformare dagli stampi a completo raffreddamento.

## FOCACCIA VENETA

Ricetta per 4 pz da 1100 g

### Primo impasto

1500 g **MIX ONE**  
100 g **LIEVITO NATURALE**  
2 g lievito di birra  
750 g acqua

Mettere in macchina spirale o tuffante e lasciar impastare per almeno 20 minuti.

70 g zucchero  
300 g tuorlo d'uovo  
350 g burro

Aggiungere lo zucchero, lasciar assorbire bene. Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato. Aggiungere il burro morbido e lasciar impastare.

### Tot. Impasto: 3072 g

Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26- 28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale. Fare una "spia di controllo" lievitazione ponendo 300g di pasta in una caraffa graduata da 1Lt.

### Secondo impasto

3072 g **PRIMO IMPASTO**  
500 g **MIX ONE**

Mettere in macchina ed impastare per 5 minuti.

260 g zucchero  
150 g tuorlo d'uovo  
475 g burro

Aggiungere lo zucchero, assorbire bene. Aggiungere il tuorlo, lasciare assorbire e incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciar assorbire bene.

### Tot. Impasto: 4457 g

Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 min. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 min. o fino a formare una leggera pelle. Arotolare la pasta ben stretta, metterla nello stampo e riporre in cella a lievitare con umidità, per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle, glassare con Premix Ghiaccia, mandorle e granella di zucchero grossa ed infornare a 180°C per circa 40-45 min. (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti), le focacce al cuore devono misurare 94°C. Appena dopo la cottura, vanno capovolte e appese negli appositi ferri, fino a completo raffreddamento.





# curiosità sulle origini

## Bisciola

La Bisciola è il panettone tipico della Valtellina la cui ricetta risale, secondo quanto si tramanda, al 1797. In quell'anno le truppe di Napoleone entrarono nel nord Italia arrivando fino alla Valtellina dove il noto condottiero francese ordinò al suo cuoco di preparargli una ricetta con gli ingredienti presenti nella valle. Nacque così la Bisciola, un panettone basso che oggi si consuma tradizionalmente a Natale ma che è ottimo anche tutti i giorni.

## Bossolà

L'origine del nome è incerta e diverse sono le ipotesi che ruotano attorno a questo termine. Secondo alcuni il nome deriverebbe dal latino "bucella" e successivamente "bucellatum", termine che nel tardo latino significava biscotto, o pane di riserva militare o galletta. La sua forma però (simile ad un serpente attorcigliato) dà spazio anche ad altre interpretazioni, che fanno derivare il termine "bossolà" da "bés 'mbesolà", ovvero "serpente attorcigliato" secondo i racconti della zona d'origine.

## Babà

L'origine del Babà va oltre i confini di Napoli: è stato inventato nel lontano Settecento dall'ex re polacco Stanisław Leszczyński, durante il suo esilio nel Ducato di Lorena, a seguito della sconfitta militare contro Pietro il Grande. Infatti, Stanisław, non potendo più esercitare il suo potere politico, riversava la sua ira sui dolci. Era molto esigente e i suoi cuochi, non sapendo più cosa inventare, spesso gli portavano il "kugelhupf", un dolce tipico di quel territorio, fatto con farina, burro, zucchero, uova e uva sultanina. Al sovrano non piaceva perché la pasta era troppo asciutta e priva di sapore, così un giorno, infuriato per l'ennesima razione di questo dolce, lo lanciò lontano, colpendo una bottiglia di rum; nella stanza si sprigionò un particolare profumo e Stanisław, incuriosito, assaggiò il dolce imbevuto di liquore. Gli piacque molto e dedicò questa sua creazione ad Ali Babà, protagonista del celebre racconto tratto da "Le Mille e una Notte".

## Gubana

L'origine della Gubana è sicuramente antica. Pare che già in epoca romana ci fosse un dolce preparato in maniera simile. Più certa è la testimonianza di Angelo Correr, che attesta che nel 1409, durante un banchetto in onore di Papa Gregorio XII, che aveva convocato a Cividale un concilio, fu servita la Gubana. Il nome potrebbe derivare da "guba" che in slavo significa piega, sicuramente in riferimento alla forma arrotolata, oppure da "gubat" che significa avvolgere.

## Focaccia Veneta

L'origine del dolce è avvolto nella leggenda, ma sembra che l'idea di questo "pane dolce" sia venuta ad un antico fornaio trevigiano: lavorò la sua pasta di pane con burro, uova e miele (qualche volta mandorle) sino ad ottenere un dolce soffice e leggero, che regalava ai suoi clienti in occasione delle feste pasquali. La tradizione vuole anche che la "fugassa", un tempo, venisse preparata in occasioni di fidanzamenti e donata alla famiglia della ragazza con dentro nascosto l'anello di fidanzamento.

## Pan dolce genovese

La leggenda genovese racconta che nel 1500 Andrea Doria avesse indetto una gara tra i pasticceri genovesi per creare un dolce che diventasse il simbolo della città e della sua ricchezza; doveva inoltre potersi conservare a lungo, per esempio durante i viaggi per mare. La tradizione dice che il più giovane della famiglia dovesse togliere il ramoscello di ulivo o di alloro (simbolo di benessere e fortuna) che era messo sul pandolce e che toccasse alla persona più anziana della famiglia tagliarlo e distribuirlo. Doveva inoltre conservarne una fetta da dare al primo viandante che bussava alla porta e un'altra fetta per il giorno di San Biagio (3 febbraio).

## Spongada

Dolce tradizionale di Breno in Val Camonica, dalla denominazione dialettale camuna "spongada de Bré". Risultato di una preparazione sicuramente laboriosa, era quanto di più tradizionale e sostanzioso potesse accompagnare il pranzo Pasquale ed era solito essere distribuito con fraternità agli ammalati, ai poveri e alle persone sole in segno di augurio. Ogni famiglia, o più sovente, gruppo di famiglie, preparava l'impasto in gran quantità e con caratteristiche simili (che si distinguevano solo per piccole differenze nel dosaggio degli ingredienti), quindi tale impasto, a volte già preparato nelle tipiche "pagnotte", veniva portato all'abituale fornaio o ad un amico che disponeva di un forno a legna e che provvedeva alla relativa cottura, trattenendo parte del prodotto come compenso. Curiosamente, la Spongada, si poteva accompagnare con del salame nostrano o addirittura con la "rusumada" (zabaione), mentre più recentemente, nel tentativo di voler recuperare tradizione e aspetti salutistici, viene riproposta nelle pasticcerie tutto l'anno.

## Torta di rose

Questo dolce vanta remote e nobili origini. Nel 1490 alla corte dei Gonzaga giunse Isabella d'Este, sposa del marchese Francesco II°. Per onorare gli ospiti ferraresi vennero imbanditi sontuosi banchetti con le prelibatezze della splendente cucina rinascimentale mantovana. In particolare, per rendere omaggio a colei che sarà definita la "First Lady" del Rinascimento, si creò la Torta delle Rose, un dolcissimo fiore che non aveva uguali nelle corti d'Europa. Isabella ne rimase a tal punto incantata che, durante il suo regno, si narra predisponesse favorevolmente l'animo degli ospiti con una rosa ancora calda di forno.



**CRESCO S.p.A.**  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it - www.cresco.it