

mix One
NATURE

mix One

NATURE

Il **mix clean label**
che stavate aspettando!

Un prodotto **privo di additivi**, pensato per
i grandi lievitati da ricorrenza
sia tradizionali, sia vegani!

Semplice da utilizzare,
con ingredienti perfettamente bilanciati
per garantire sofficità, umidità, sviluppo e aroma.
Da abbinare al nostro Lievito Naturale.
Permette di stoccare gli impasti a +5°C.





panettone classico

RICETTA PER 5 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE NATURE**
100 g **LIEVITO NATURALE**
780 g acqua
2-4 g lievito di birra
70 g zucchero
300 g tuorlo d'uovo
350 g burro

Totale 3102/3104 g

- Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One Nature, i lieviti e l'acqua. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio.
- Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.
- Aggiungere il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
- Aggiungere il burro morbido e impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso.
- Prelevare 300 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 26-28°C per circa 12-13 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

3102/3104 g primo impasto
500 g **MIX ONE NATURE**
260 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
475 g burro
500 g uvetta
200 g cedro candito
300 g arancia candita
30 g **AROMA PANETTONE NATURALE**

Totale 5517/5519 g

- Mettere in macchina Mix One Nature e il primo impasto. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice).
- Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.
- Aggiungere a più riprese il tuorlo e l'aroma, fino a completo assorbimento. Lasciar incordare bene l'impasto.
- Integrare il burro fino a completo assorbimento.
- Aggiungere infine i canditi e l'uvetta e impastare brevemente.
- Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora.
- Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente 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.
- Per le pezzature da 1 kg infornare a 170-180°C per circa 40-50 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.
- Al cuore il panettone deve misurare i 94°C.
- Appena dopo la cottura, i prodotti vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.



il vegano

RICETTA PER 5 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

- 1500 g **MIX ONE NATURE**
- 800 g acqua
- 5 g lievito di birra
- 150 g **LIEVITO NATURALE**
- 400 g margarina (vegan)
- 100 g zucchero

Totale 2955 g

- Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One Nature, i lieviti e l'acqua. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio.
- Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.
- Aggiungere la margarina e impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso.
- Prelevare 300 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 26-28°C per circa 12-13 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

- 2955 g primo impasto
- 500 g **MIX ONE NATURE**
- 300 g zucchero
- 450 g margarina (vegan)
- 50 g **BURRO DI CACAO CHIPS LUBECA** (sciolto)
- 50 g acqua
- 5 g lievito di birra
- 500 g **IVORY COAST CHIPS (60/40/39)**

Totale 4810 g

- Mettere in macchina Mix One Nature, il primo impasto, il lievito di birra e l'acqua. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice).
- Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.
- Integrare la margarina e il burro di cacao sciolto.
- Aggiungere infine le chips di cioccolato e impastare brevemente.
- Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora.
- Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente 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 dolce a forma di croce, posizionare al centro una noce di margarina.
- Per le pezzature da 1 kg infornare a 170-180°C per circa 40-50 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Al cuore il dolce deve misurare i 94°C.
- Appena dopo la cottura, i prodotti vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.



panettone express

RICETTA PER 5 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE NATURE**
150 g **LIEVITO NATURALE**
800 g acqua
30 g lievito di birra
70 g zucchero
300 g tuorlo d'uovo
350 g burro

Totale 3200 g

- Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One Nature, i lieviti e l'acqua. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio.
- Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.
- Aggiungere il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
- Aggiungere il burro morbido e impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso.
- Prelevare 300 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 26-28°C per circa 5 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

3200 g primo impasto
500 g **MIX ONE NATURE**
260 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
475 g burro
800 g canditi
30 g **AROMA PANETTONE NATURALE**

Totale 5415 g

- Mettere in macchina Mix One Nature e il primo impasto. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice).
- Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.
- Aggiungere a più riprese il tuorlo e l'aroma, fino al completo assorbimento. Lasciar incordare bene l'impasto.
- Integrare il burro fino a completo assorbimento.
- Aggiungere infine i canditi e impastare brevemente.
- Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora.
- Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente 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 2,5-3 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.
- Per le pezzature da 1 kg infornare a 170-180°C per circa 40-50 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Al cuore il panettone deve misurare i 94°C.
- Appena dopo la cottura, i prodotti vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.



pandoro

RICETTA PER 5 PZ DA 750 G

PRIMO IMPASTO

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

Totale 1175 g

SECONDO IMPASTO

1175 g	primo impasto
1400 g	MIX ONE NATURE
300 g	acqua
220 g	zucchero
100 g	tuorlo d'uovo
170 g	uova intere

Emulsione

500 g	burro
50 g	BURRO DI CACAO
	CHIPS LUBECA
70 g	tuorlo d'uovo
100 g	zucchero
10 g	AROMA VANIGLIA
	BACCA NATURALE
10 g	AROMA BURRO
	NATURALE

Totale 4105 g

- Mettere in macchina spirale o tuffante tutti gli ingredienti eccetto il burro. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio.
- Aggiungere il burro e impastare fino a completo assorbimento.
- 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 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

- Mettere in macchina Mix One Nature, il primo impasto e l'acqua unita alle uova intere. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice).
- Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.
- Aggiungere il tuorlo lasciando amalgamare e incordare l'impasto.
- Aggiungere l'emulsione e impastare bene.
- Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 40 minuti.
- Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle).
- Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da pandoro ingrassati di burro morbido. 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.
- Per le pezzature da 750 g infornare a 170-180°C per circa 45-50 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. 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.



il vegano

RICETTA PER 5 PZ DA 750 G

PRIMO IMPASTO

600 g	MIX ONE NATURE
65 g	LIEVITO NATURALE
15 g	lievito di birra
300 g	acqua
150 g	margarina (vegan)

Totale 1130 g

SECONDO IMPASTO

1130 g	primo impasto
1400 g	MIX ONE NATURE
450 g	acqua
250 g	zucchero
5 g	lievito di birra

Emulsione:

500 g	margarina (vegan)
80 g	BURRO DI CACAO
	CHIPS LUBECA
100 g	zucchero a velo
10 g	AROMA ARANCIO
	NATURALE
15 g	PASTA VANIGLIA
	CLASSICA

Totale 3940 g

- Mettere in macchina spirale o tuffante tutti gli ingredienti eccetto la margarina e lasciar impastare per almeno 20 minuti.
- Unire la margarina e lasciar impastare fino a completo assorbimento.
- 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 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

- Mettere in macchina Mix One Nature, il primo impasto, il lievito e l'acqua. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice).
- Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Aggiungere l'emulsione e impastare bene.
- Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 40 minuti.
- Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle).
- Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da pandoro ingrassati di margarina morbida. 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.
- Per le pezzature da 750 g infornare a 170-180°C per circa 45-50 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Al cuore il dolce deve misurare i 94°C.
- Appena dopo la cottura, il dolce va lasciato raffreddare nello stampo per 8 ore prima di essere sfornato.



RICETTA PER 5 PZ DA 750 G

PRIMO IMPASTO

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

Totale 1175 g

- Mettere in macchina spirale o tuffante tutti gli ingredienti eccetto il burro. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio.
- Aggiungere il burro e impastare fino a completo assorbimento.
- 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 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

1175 g primo impasto
1400 g **MIX ONE NATURE**
300 g acqua
220 g zucchero
170 g tuorlo d'uovo
130 g uova intere

Emulsione:

500 g burro
50 g **BURRO DI CACAO**
CHIPS LUBECA
100 g zucchero
10 g **AROMA ARANCIO**
NATURALE
10 g **AROMA VANIGLIA DI**
BACCA NATURALE

Totale 4065 g

- Mettere in macchina Mix One Nature, il primo impasto e e l'acqua unita alle uova intere. Impastare per 20 min.
- Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.
- Aggiungere il tuorlo d'uovo fino al completo assorbimento. Lasciar incordare bene l'impasto.
- Aggiungere l'emulsione e impastare bene.
- 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 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 26-28°C.
- Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle.
- Per le pezzature da 750 g infornare a 170-180°C per circa 45-50 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.
- Appena dopo la cottura, il bossolà va lasciato raffreddare nello stampo per 8 ore.

mix One

NATURE

