



MARTIN BRAUN GRUPPE

Pan Zabaione



PRIMO IMPASTO:

1500 g **MIX ONE EVOLUTION**
5 g lievito di birra
650/700 g acqua
70 g zucchero
200 g tuorlo d'uovo
300 g burro
2.725 - 2775 g Totale

- 1 - Mettere in macchina spirale o tuffante Mix One Evolution, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per circa 20 minuti.
 - 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
 - 3 - Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
 - 4 - Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
 - 5 - 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.
- N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO:

2725 - 2775 g **Primo Impasto**
500 g **MIX ONE EVOLUTION**
150 g Acqua
250 g Zucchero
350 g Tuorlo d'uovo
400 g Burro
50 g miele
20-30 g **PASTA VANIGLIA CLASSICA**
4445 - 4505 g Totale

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustina, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.

- 1 - Mettere in macchina il primo impasto, Mix One Evolution e l'acqua. Impastare per 15-20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
 - 2 - Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.
 - 3 - Aggiungere a più riprese il tuorlo fino a completo assorbimento.
 - 4 - Integrare il burro, il miele e la Pasta Vaniglia Classica fino a completo assorbimento.
 - 5 - 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.
 - 6 - Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle).
 - 7 - Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da 1 Kg, riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a circa due dita dal bordo.
 - 8 - Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle.
 - 9 - Per le pezzature da 700 g infornare in forno ventilato a 160-170°C per circa 35-40 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti).
 - 10 - Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Al cuore deve misurare i 94°C.
- N.B. Appena dopo la cottura, i prodotti vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.
- 11 - Irrorare con bagna all'Alchermes
 - 12 - Siringare e farcire con **BRAUNCREM ZABAIONE**