



Mix One

Una grande famiglia per lievitati

Mix One

Una grande famiglia

Tre prodotti con caratteristiche ben definite, studiate per offrire il meglio nell'ambito dei lievitati da ricorrenza e per dare l'opportunità ai nostri clienti di fare lievitare le proprie idee con il metodo e il target consumer che meglio li rispecchiano.



Mix One

- ✓ È il mix storico della famiglia
- ✓ Con materie prime tecnologicamente controllate e perfettamente bilanciate per garantire sofficità, umidità, sviluppo, aroma e shelf-life
- ✓ Impasto resistente agli stress meccanici

Mix One Nature



- ✓ Mix con etichetta pulita, senza emulsionanti e altri additivi
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Adatto ai vegani
- ✓ Con aroma naturale
- ✓ Con materie prime tecnologicamente controllate e perfettamente bilanciate per garantire sofficità, umidità, sviluppo, aroma e shelf-life
- ✓ Impasto resistente agli stress meccanici

Mix One Evolution



- ✓ Con lievito madre già all'interno del mix
- ✓ Mix con etichetta pulita, senza emulsionanti e altri additivi
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Adatto ai vegani
- ✓ Con aroma naturale
- ✓ Con materie prime tecnologicamente controllate e perfettamente bilanciate per garantire sofficità, umidità, sviluppo, aroma e shelf-life
- ✓ Impasto resistente agli stress meccanici

Panettone classico



Mix One

DOSAGGI PER 5 PZ DA 1KG

Primo Impasto

..... 1500 g	MIX ONE
..... 100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
..... 650 g	acqua
..... 2/5 g	lievito di birra
..... 70 g	zucchero
..... 300 g	tuorlo d'uovo
..... 350 g	burro

Totale 2972/2975 g

Secondo Impasto

..... 2972/2975 g	PRIMO IMPASTO
..... 500 g	MIX ONE
..... 100 g	acqua
..... 260 g	zucchero
..... 150 g	tuorlo d'uovo
..... 475 g	burro
..... 30 g	AROMA PANETTONE NAT.
..... 500 g	uva sultanina
..... 300 g	arancio candito
..... 200 g	cedro candito

Totale 5487/5490 g

Mix One Nature

DOSAGGI PER 5 PZ DA 1KG

Primo Impasto

..... 1500 g	MIX ONE NATURE
..... 100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
..... 650 g	acqua
..... 2/5 g	lievito di birra
..... 70 g	zucchero
..... 300 g	tuorlo d'uovo
..... 350 g	burro/burro delattosato

Totale 2972/2975 g

Secondo Impasto

..... 2972/2975 g	PRIMO IMPASTO
..... 500 g	MIX ONE NATURE
..... 100 g	acqua
..... 260 g	zucchero
..... 150 g	tuorlo d'uovo
..... 475 g	burro/burro delattosato
..... 30 g	AROMA PANETTONE NAT.
..... 500 g	uva sultanina
..... 300 g	arancio candito
..... 200 g	cedro candito

Totale 5487/5490 g

Mix One Evolution

DOSAGGI PER 5 PZ DA 1KG

Primo Impasto

..... 1500 g	MIX ONE EVOLUTION
..... 650/700 g	acqua
..... 5 g	lievito di birra
..... 70 g	zucchero
..... 200 g	tuorlo d'uovo
..... 300 g	burro/burro delattosato

Totale 2725/2775 g

Secondo Impasto

..... 2725/2775 g	PRIMO IMPASTO
..... 500 g	MIX ONE EVOLUTION
..... 150 g	acqua
..... 250 g	zucchero
..... 150 g	tuorlo d'uovo
..... 400 g	burro/burro delattosato
..... 30 g	AROMA PANETTONE NAT.
..... 500 g	uva sultanina
..... 300 g	arancio candito
..... 200 g	cedro candito

Totale 5205/5255 g

Procedimento Primo Impasto

► Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One scelto, 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 250 g 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.

Procedimento Secondo Impasto

► Mettere in macchina il Mix One scelto, il primo impasto e l'acqua. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice). ► Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Lasciar incordare bene l'impasto. ► Integrare il tuorlo. ► Integrare il burro fino a completo assorbimento e l'aroma. ► Aggiungere infine i canditi e l'uvetta e impastare brevemente. ► Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora. ► Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotondare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). ► Arrotondare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone, riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a raggiungere 1/3 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.

Panettone Cioccolato & Mango



Mix One

DOSAGGI

Primo Impasto

.....	1500 g	MIX ONE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	4/5 g	lievito di birra
.....	650 g	acqua
.....	80 g	zucchero
.....	300 g	tuorlo d'uovo
.....	350 g	burro

Totale 2984/2985 g

Secondo Impasto

.....	2984/2985 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE
.....	100 g	acqua
.....	200 g	zucchero
.....	80 g	miele di acacia/ SMUTER
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	300 g	burro
.....	700 g	mango candito
.....	300 g	IVORY COAST 60% CHIPS

Emulsione

.....	400 g	IVORY COAST 60% CHIPS
.....	100 g	acqua

Totale 5814/ 5815 g

Mix One Nature

DOSAGGI

Primo Impasto

.....	1500 g	MIX ONE NATURE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	4/5 g	lievito di birra
.....	650 g	acqua
.....	80 g	zucchero
.....	300 g	tuorlo d'uovo
.....	350 g	burro/burro delattosato

Totale 2984/2985 g

Secondo Impasto

.....	2984/2985 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE NATURE
.....	100 g	acqua
.....	200 g	zucchero
.....	80 g	miele di acacia/ SMUTER
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	300 g	burro/burro delattosato
.....	700 g	mango candito
.....	300 g	IVORY COAST 60% CHIPS

Emulsione

.....	400 g	IVORY COAST 60% CHIPS
.....	100 g	acqua

Totale 5814/ 5815 g

Mix One Evolution

DOSAGGI

Primo Impasto

.....	1500 g	MIX ONE EVOLUTION
.....	4/5 g	lievito di birra
.....	650/700 g	acqua
.....	80 g	zucchero
.....	300 g	tuorlo d'uovo
.....	350 g	burro/burro delattosato

Totale 2884/2935 g

Secondo Impasto

.....	2884/2935 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE EVOLUTION
.....	150 g	acqua
.....	200 g	zucchero
.....	80 g	miele di acacia/ SMUTER
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	300 g	burro/burro delattosato
.....	700 g	mango candito
.....	300 g	IVORY COAST 60% CHIPS

Emulsione

.....	400 g	IVORY COAST 60% CHIPS
.....	100 g	acqua

Totale 5764/ 5815 g

Procedimento Primo Impasto

► Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One scelto, 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 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 26-28°C per circa 12-13 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale. Preparare l'emulsione: sciogliere il cioccolato al microonde e aggiungere l'acqua a 50°C. Emulsionare con frusta a mano e tenere da parte.

Procedimento Secondo Impasto

► Mettere in macchina il Mix One scelto, il primo impasto e l'acqua. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice). ► Aggiungere lo zucchero e il miele. Impastare e lasciar incordare bene l'impasto. Aggiungere il tuorlo e lasciar assorbire. ► Integrare il burro fino a completo assorbimento. ► Aggiungere l'emulsione in tre step. Infine aggiungere mango e chips di cioccolato. ► Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac 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. ► 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 1/3 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 informare 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



Mix One Nature

DOSAGGI

Primo Impasto

.....	1500 g	MIX ONE NATURE
.....	150 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	4/5 g	lievito di birra
.....	800 g	acqua
.....	100 g	zucchero
.....	250 g	margarina
Totale 2804/2805 g		

Secondo Impasto

.....	2804/2805 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE NATURE
.....	4/5 g	lievito di birra
.....	80 g	latte di soia
.....	50 g	acqua
.....	300 g	zucchero
.....	300 g	margarina
.....	50 g	burro di cacao sciolto
.....	50 g	AROMA PANETTONE
.....	q.b.	scorza di limone
.....	500 g	IVORY COAST CHIPS
Totale 4638/4639 g		

Mix One Evolution

DOSAGGI

Primo Impasto

.....	1500 g	MIX ONE EVOLUTION
.....	20-25 g	lievito di birra
.....	730 g	acqua
.....	100 g	zucchero
.....	200 g	margarina
Totale 2550/2555 g		

Secondo Impasto

.....	2550/2555 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE EVOLUTION
.....	80 g	latte di soia
.....	350 g	zucchero
.....	250 g	margarina
.....	90 g	burro di cacao sciolto
.....	50 g	AROMA PANETTONE
.....	q.b.	scorza di limone
.....	500 g	IVORY COAST CHIPS
Totale 4370/4375 g		

Procedimento Primo Impasto

► Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One scelto, 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 250 g 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). ► Per Mix One Nature: mettere a lievitare in cella a 26-28°C per circa 12-13 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale. Per Mix One Evolution: mettere a lievitare in cella a 26-28°C per circa 4-5 ore, fino a triplicazione del volume iniziale.

Procedimento Secondo Impasto

► Mettere in macchina Mix One, il primo impasto, il lievito di birra (solo per Nature) e i liquidi. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice). ► Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. ► Integrare la margarina, il burro di cacao sciolto, l'aroma e la scorza. ► Aggiungere infine le chips di cioccolato e impastare brevemente. ► Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora. ► Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone, riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a raggiungere 1/3 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.

Il salato



Mix One

DOSAGGI

Primo Impasto

.....	1300 g	MIX ONE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	5 g	lievito di birra
.....	600 g	acqua
.....	100 g	uova
.....	350 g	tuorlo d'uovo
.....	100 g	burro
.....	10 g	sale

Totale 2565 g

Secondo Impasto

.....	2565 g	PRIMO IMPASTO
.....	300 g	MIX ONE
.....	180 g	uova
.....	200 g	tuorlo d'uovo
.....		Emulsione
.....	400 g	burro
.....	50 g	olio di semi
.....	100 g	olio di oliva
.....	20 g	sale
.....	q.b.	spezie
.....		Inclusioni
.....	250 g	verdure
.....	250 g	prosciutto
.....	250 g	formaggio

Totale 4565 g

Procedimento Primo Impasto

► Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One scelto, i lieviti e l'acqua. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio. ► Aggiungere il tuorlo e l'uovo 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. ► Aggiungere il sale. ► Prelevare 250 g 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.

Procedimento Secondo Impasto

► Mettere in macchina il Mix One scelto e il primo impasto. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice). ► Aggiungere le uova e il tuorlo fino a completo assorbimento. Lasciar incordare bene l'impasto. ► Preparare l'emulsione e integrare all'impasto. ► Aggiungere le inclusioni. ► Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac 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 raggiungere 1/3 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.

Mix One Nature

DOSAGGI

Primo Impasto

.....	1300 g	MIX ONE NATURE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	5 g	lievito di birra
.....	600 g	acqua
.....	100 g	uova
.....	350 g	tuorlo d'uovo
.....	100 g	burro/burro delattosato
.....	10 g	sale

Totale 2565 g

Secondo Impasto

.....	2565 g	PRIMO IMPASTO
.....	300 g	MIX ONE NATURE
.....	180 g	uova
.....	200 g	tuorlo d'uovo
.....		Emulsione
.....	400 g	burro/burro delattosato
.....	50 g	olio di semi
.....	100 g	olio di oliva
.....	20 g	sale
.....	q.b.	spezie
.....		Inclusioni
.....	250 g	verdure
.....	250 g	prosciutto senza lattosio
.....	250 g	formaggio senza lattosio

Totale 4565 g

Mix One Evolution

DOSAGGI

Primo Impasto

.....	1300 g	MIX ONE EVOLUTION
.....	5 g	lievito di birra
.....	500 g	acqua
.....	100 g	uova
.....	350 g	tuorlo d'uovo
.....	100 g	burro/burro delattosato
.....	10 g	sale

Totale 2365 g

Secondo Impasto

.....	2365 g	PRIMO IMPASTO
.....	300 g	MIX ONE EVOLUTION
.....	180 g	uova
.....	200 g	tuorlo d'uovo
.....		Emulsione
.....	400 g	burro/burro delattosato
.....	50 g	olio di semi
.....	100 g	olio di oliva
.....	20 g	sale
.....	q.b.	spezie
.....		Inclusioni
.....	250 g	verdure
.....	250 g	prosciutto senza lattosio
.....	250 g	formaggio senza lattosio

Totale 4365 g

Pandoro



Mix One

DOSAGGI PER 6 PZ DA 750 G

Primo Impasto

600 g	MIX ONE
80 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
10/15 g	lievito di birra
300 g	acqua
80 g	zucchero
120 g	tuorlo d'uovo
140 g	burro

Totale 1330/1335 g

Secondo Impasto

1330/1335 g	PRIMO IMPASTO
1400 g	MIX ONE
250/300 g	acqua
220 g	zucchero
150 g	tuorlo d'uovo
250 g	uova intere

Emulsione

500/600 g	burro
50/100 g	burro di cacao
100 g	zucchero
50 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT.

Totale 4300/4505 g

Mix One Nature

DOSAGGI PER 6 PZ DA 750 G

Primo Impasto

600 g	MIX ONE NATURE
80 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
10/15 g	lievito di birra
300 g	acqua
80 g	zucchero
120 g	tuorlo d'uovo
140 g	burro/burro delattosato

Totale 1330/1335 g

Secondo Impasto

1330/1335 g	PRIMO IMPASTO
1400 g	MIX ONE NATURE
250/300 g	acqua
220 g	zucchero
150 g	tuorlo d'uovo
250 g	uova intere

Emulsione

500/600 g	burro o burro delattosato
50/100 g	burro di cacao
100 g	zucchero
50 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT.

Totale 4300/4505 g

Mix One Evolution

DOSAGGI PER 6 PZ DA 750 G

Primo Impasto

600 g	MIX ONE EVOLUTION
10 g	lievito di birra
300 g	acqua
50 g	zucchero
120 g	tuorlo d'uovo
140 g	burro/burro delattosato

Totale 1220 g

Secondo Impasto

1220 g	PRIMO IMPASTO
1400 g	MIX ONE EVOLUTION
300/350 g	acqua
220 g	zucchero
100 g	tuorlo d'uovo
300 g	uova intere

Emulsione

500/600 g	burro o burro delattosato
50/100 g	burro di cacao
100 g	zucchero
50 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT.

Totale 4240/4440 g

Procedimento Primo Impasto

- Mettere in macchina spirale o tuffante tutti gli ingredienti (eccetto burro e zucchero) e lasciar impastare per almeno 20 minuti.
- Aggiungere lo zucchero. Unire il burro morbido e lasciare impastare bene. Prelevare 250 g di impasto come "spia di controllo" e metterlo in una caraffa da 1 lt. Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con umidità per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

Procedimento Secondo Impasto

- Mettere in macchina spirale o tuffante i primi tre ingredienti, lasciar impastare per almeno 20 minuti. ► Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene. ► Aggiungere il tuorlo d'uovo e le uova, lasciar amalgamare ed incordare l'impasto. ► Preparare l'emulsione con gli ingredienti indicati ed integrare all'impasto. ► Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a 30°C per un'ora. ► 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. 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 pezzature da 750 g infornare a 160-180°C per circa 50-60 min. di cui gli ultimi 7 min. con tiraggio dell'aria aperto. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato e alla pezzatura. 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 sformato.

Colomba Classica



Mix One

DOSAGGI PER 5 PZ DA 1KG

Primo Impasto

.....	1500 g	MIX ONE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	2/4 g	lievito di birra
.....	650 g	acqua
.....	70 g	zucchero
.....	300 g	tuorlo d'uovo
.....	350 g	burro

Totale 2972/2974 g

Secondo Impasto

.....	2972/2974 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE
.....	100 g	acqua
.....	260 g	zucchero
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	475 g	burro
.....	30 g	AROMA POKER COLOMBA NAT
.....	20 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT
.....	1000 g	cubetti arancia canditi

Totale 5507/5509 g

Mix One Nature

DOSAGGI PER 5 PZ DA 1KG

Primo Impasto

.....	1500 g	MIX ONE NATURE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	2/4 g	lievito di birra
.....	650 g	acqua
.....	70 g	zucchero
.....	300 g	tuorlo d'uovo
.....	350 g	burro/burro delattosato

Totale 2972/2974 g

Secondo Impasto

.....	2972/2974 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE NATURE
.....	100 g	acqua
.....	260 g	zucchero
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	475 g	burro/burro delattosato
.....	30 g	AROMA POKER COLOMBA NAT
.....	20 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT
.....	1000 g	cubetti arancia canditi

Totale 5507/5509 g

Mix One Evolution

DOSAGGI PER 5 PZ DA 1KG

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/burro delattosato

Totale 2725/2775 g

Secondo Impasto

.....	2725/2775 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE EVOLUTION
.....	150 g	acqua
.....	250 g	zucchero
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	400 g	burro/burro delattosato
.....	30 g	AROMA POKER COLOMBA NAT
.....	20 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT
.....	1000 g	cubetti arancia canditi

Totale 5225/5275 g

Procedimento Primo Impasto

► Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One scelto, i lieviti e l'acqua. Lasciar impastare per circa 20 minuti 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 fino a completo assorbimento. ► Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con umidità per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale. Fare una spia di controllo lievitazione, ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1 l.

Procedimento Secondo Impasto

► Mettere in macchina il Mix One scelto, il primo impasto e l'acqua. Impastare per 15-20 min. ► Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. ► Aggiungere il burro e gli aromi. Lasciare assorbire bene. Unire i canditi ed impastare brevemente. ► Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora. ► Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). Pirlare 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 raggiungere 1/3 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. ► Infornare a 160-180°C per circa 55-58 min. di cui gli ultimi 7 min. con tiraggio dell'aria aperto. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato e alla pezzatura. 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.

Bauetto Tutti Frutti



Mix One

DOSAGGI

Primo Impasto

1500 g	MIX ONE
100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
2/4 g	lievito di birra
650 g	acqua
70 g	zucchero
300 g	tuorlo d'uovo
350 g	burro

Totale 2972/2974 g

Secondo Impasto

2972/2974 g	PRIMO IMPASTO
500 g	MIX ONE
100 g	acqua
260 g	zucchero
150 g	tuorlo d'uovo
475 g	burro
30 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT.
600 g	cubetti di frutta candita mista (arancia, limone, albicocca, ecc.)
300 g	PARADISE (gusti misti)

Totale 5387/5389 g

Procedimento Primo Impasto

► Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One scelto, 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 250 g 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.

Procedimento Secondo Impasto

► Mettere in macchina il Mix One scelto, il primo impasto e l'acqua. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice). ► Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Lasciar incordare bene l'impasto. ► Aggiungere il tuorlo. ► Integrare il burro e l'aroma fino a completo assorbimento. ► Aggiungere infine Paradise e canditi. Impastare brevemente. ► Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora. ► Dividere l'impasto in pezzature da 350-400 g a seconda dello stampo. Arrotondare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti. ► Arrotondare la pasta ben stretta e riporre negli stampi, riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a raggiungere 1/3 dal bordo. ► Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Infornare a 160°C per circa 25-30 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

Una volta raffreddati, glassare con **SCHOKOBELLA RUBY** (o altro gusto a piacere) e decorare con **KRAMBELLA PISTACCHIO** e **KRAMBELLA LAMPONE** (o altro gusto a piacere).

Mix One Nature

DOSAGGI

Primo Impasto

1500 g	MIX ONE NATURE
100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
2/4 g	lievito di birra
650 g	acqua
70 g	zucchero
300 g	tuorlo d'uovo
350 g	burro/burro delattosato

Totale 2972/2974 g

Secondo Impasto

2972/2974 g	PRIMO IMPASTO
500 g	MIX ONE NATURE
100 g	acqua
260 g	zucchero
150 g	tuorlo d'uovo
475 g	burro/burro delattosato
30 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT.
600 g	cubetti di frutta candita mista (arancia, limone, albicocca, ecc.)
300 g	PARADISE (gusti misti)

Totale 5387/5389 g

Mix One Evolution

DOSAGGI

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/burro delattosato

Totale 2725/2775 g

Secondo Impasto

2725/2775 g	PRIMO IMPASTO
500 g	MIX ONE EVOLUTION
150 g	acqua
250 g	zucchero
150 g	tuorlo d'uovo
400 g	burro/burro delattosato
30 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT.
600 g	cubetti di frutta candita mista (arancia, limone, albicocca, ecc.)
300 g	PARADISE (gusti misti)

Totale 5105/5155 g

Pan Bauletto Dolce



Mix One

DOSAGGI

.....	800 g	MIX ONE
.....	80 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	20 g	lievito di birra
.....	350/400 g	latte intero
.....	300 g	uova
.....	100/150 g	burro
.....	200 g	farina debole
.....	25 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT
Totale 1875/1975 g		

Mix One Nature

DOSAGGI

.....	800 g	MIX ONE NATURE
.....	80 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	20 g	lievito di birra
.....	350/400 g	latte intero
.....	300 g	uova
.....	100/150 g	burro o burro delattosato
.....	200 g	farina debole
.....	25 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT
Totale 1875/1975 g		

Mix One Evolution

DOSAGGI

.....	800 g	MIX ONE EVOLUTION
.....	20 g	lievito di birra
.....	300/350 g	latte intero
.....	300 g	uova
.....	100/150 g	burro o burro delattosato
.....	200 g	farina debole
.....	25 g	AROMA VANIGLIA BACCA NAT
Totale 1745/1845 g		

Procedimento

► Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice tuffante, ad eccezione del burro. Attendere che l'impasto sia incordato (15 minuti) e aggiungere il burro. Attendere che sia incorporato e poi spezzare (150 g per ogni pallina). Formare le palline. Mettere in teglia a lievitare per circa 3 ore a 28°C con umidità del 75%. A lievitazione conclusa, disporre 3 palline in uno stampo da 500 g e cuocere a 180°C per circa 15-20 minuti.



Morbidi



Mix One

DOSAGGI

Primo Impasto

800 g	MIX ONE
80 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
450 g	acqua
20 g	lievito di birra
70 g	zucchero
120 g	burro

Totale 1540 g

Secondo Impasto

1540 g	PRIMO IMPASTO
700 g	MIX ONE
80 g	zucchero
350 g	uova
200 g	burro
10 g	sale

Totale 2880 g

Mix One Nature

DOSAGGI

Primo Impasto

800 g	MIX ONE NATURE
80 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
450 g	acqua
20 g	lievito di birra
70 g	zucchero
120 g	burro/burro delattosato

Totale 1540 g

Secondo Impasto

1540 g	PRIMO IMPASTO
700 g	MIX ONE NATURE
80 g	zucchero
350 g	uova
200 g	burro/burro delattosato
10 g	sale

Totale 2880 g

Mix One Evolution

DOSAGGI

Primo Impasto

800 g	MIX ONE EVOLUTION
400 g	acqua
30 g	lievito di birra
70 g	zucchero
120 g	burro/burro delattosato

Totale 1420 g

Secondo Impasto

1420 g	PRIMO IMPASTO
700 g	MIX ONE EVOLUTION
80 g	zucchero
350 g	uova
200 g	burro/burro delattosato
10 g	sale

Totale 2760 g

Procedimento Primo Impasto

► Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One scelto, 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 burro morbido e impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso. ► Prelevare 250 g 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 2 ore.

Procedimento Secondo Impasto

► Mettere in macchina il Mix One scelto e il primo impasto. Impastare per 15-20 min. ► Aggiungere lo zucchero e lasciar incordare bene l'impasto. ► Aggiungere le uova. ► Integrare il burro e il sale fino a completo assorbimento. ► Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a puntare a 30°C per 30-40 min. ► Pezzare del peso desiderato a seconda dello stampo scelto. Arrotolare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti. ► Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi, riporre in cella a lievitare con umidità per 2 ore. ► Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Infornare a 160°C per circa 25-30 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Per chi volesse, prima di infornare è possibile spennellare della ghiaccia preparata con **PREMIX GHIACCIA**.

