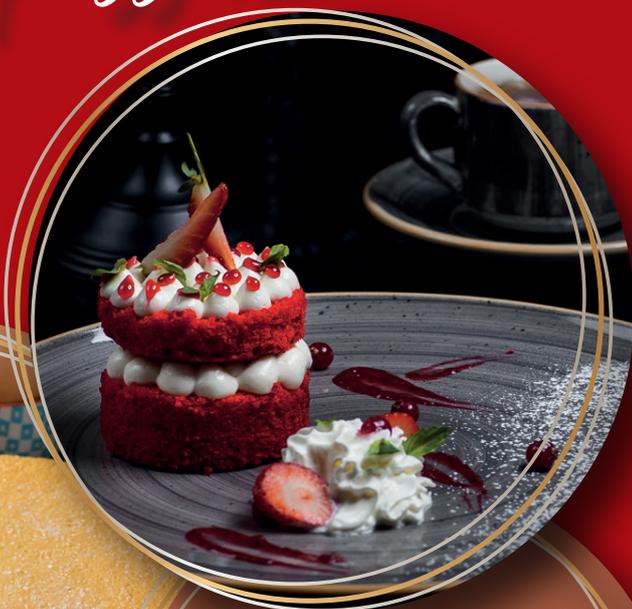




Lievitati per Passione



LIBERA LA TUA CREATIVITA' PER CREARE DOLCI UNICI
Free your creativity to create unique desserts



ALTA QUALITA' IN PANIFICAZIONE E PASTICCERIA DA FORNO

HIGH QUALITY' IN BAKERY AND PASTRY FROM THE BAKERY

 La linea **GOLD PASTRY LINE** comprende una vasta gamma di prodotti da forno veramente completa. Una gamma di semilavorati tradizionali per tutte le esigenze. Il mix Gold Pastry Line, sono semilavorati che permettono di affrontare con tranquillità la lavorazione di tutti i lievitati e soddisfare le più recenti richieste dei consumatori. A caratterizzare questi prodotti sono il contenuto tecnologico e l'alta qualità, che derivano dall'approfondita conoscenza della materia prima e dalla tecnica utilizzata.

 *The **GOLD PASTRY LINE** includes a complete and vast range of bakery products. The traditional semi-finished products for all needs. The Gold Pastry Line mixes are semi-finished products that allow you to deal with the processing of all leavened products with confidence and satisfy the most recent consumer requests. These products are characterized by their technological content and high quality, which derive from the in-depth knowledge of the raw material and the technique used.*



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA





Panettone Colomba Veneziana

LIEVITAZIONE NATURALE



PREIMPASTO SERALE

Mix Panettone GOLD	kg.	1,000
Latte intero	g	500
Tuorlo d'uovo (cat. A)	g	100
Burro Cake	g	200
Lievito di Birra	g	1
Totale PREIMPASTO	g	1801



LAVORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporare il burro. Far lievitare in cella di lievitazione a 27/30°C per 10/12 ore e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

IMPASTO

PREIMPASTO SERALE	g	1801
Farina brioches Petroni W390/430	g	300
Latte intero	g	50
Zucchero	g	300
Polarina o Miele d'Acacia	g	30
Tuorlo d'uovo (cat. A)	g	150
Burro Cake	g	200
Aromi in pasta Panettone Geladis	g	25
Frutta candita e/o Goccine di cioccolato	g	700
Totale IMPASTO	g	3556

LAVORAZIONE

Impastare il preimpasto, la farina e il latte fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere in sequenza lo zucchero, il tuorlo, il burro, gli aromi e, per ultima, la frutta e/o le gocchine di cioccolato. Temperatura d'impasto di circa 25/28°C. Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C. Spezzare, tornire due volte, porre negli appositi stampi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27°/30°C con umidità del 70/80%. Rifinire e cuocere come d'abitudine.

Glassa per Panettone

Mix Glassa	g	1000
Albume	g	600

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.



controllo lievitazione



INDICATORE DI LIEVITAZIONE:

Questo barattolino serve per indicare l'avvenuta lievitazione e va posto, contemporaneamente ai panettoni, in cella di lievitazione, inserendovi una pallina di pasta del peso sotto indicato:

A - Panettone con frutta candita: 60 g di pasta.

B - Panettone con gocce: 55 g di pasta.

C - Panettone senza frutta nè gocce: 45 g di pasta.

Quando la cupola dell'impasto toccherà il coperchio, i panettoni saranno pronti da infornare.

TEMPI DI COTTURA INDICATIVI:

PRODOTTO	gM	inuti	Temp. °C
Panettone	500	40	180°/185°C
Glassato	750	50	175°/180°C
	1000	55	175°/180°C
Panettone tipo Milano	500	40	180°/185°C
	750	50	175°/180°C
	1000	55	175°/180°C
	1500	70	175°/180°C
	2000	90	170°C
	3000	130	165°C
	5000	195	160°C

PER OTTENERE UNA MAGGIORE MORBIDEZZA E' CONSIGLIABILE CUOCERE A 145°C PER ALMENO 60 MIN.

INFORMAZIONI UTILI:

Ricordiamo che il contenitore dell'impasto non deve mai essere posto direttamente sul pavimento, accertarsi della forza della farina aggiunta (W390/430). Una buona indicazione di giusta temperatura del forno è quella di notare un'inizio di imbrunimento dopo 15 minuti. La valvola del forno deve essere chiusa per 30 minuti, poi va aperta e la temperatura deve essere abbassata di 15°C fino a fine cottura. Accertatevi che il termometro del vostro forno indichi le temperature giuste.

CAPOVOLGERE IL PRODOTTO APPENA USCITO DAL FORNO (3 ore).

Panettone Colomba Veneziana

LIEVITAZIONE GIORNALIERA

PREIMPASTO

MIX PANETTONE GOLD

	g	600
Zucchero	g	30
Tuorlo d'uovo cat. A	g	80
Burro Cake	g	100
Lievito di Birra	g	25
Totale PREIMPASTO	g	1065

LAVORAZIONE

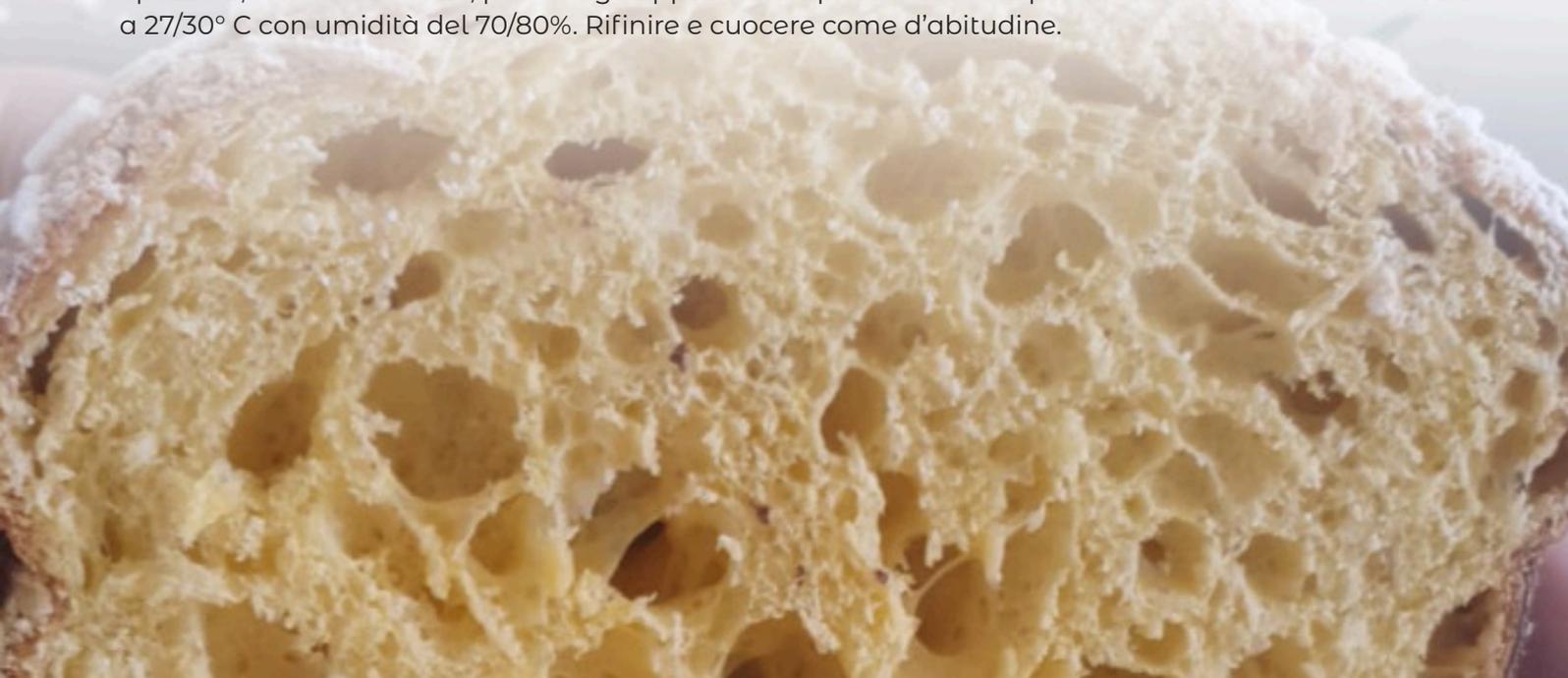
Impastare PANETTONE GOLD con lievito e i tuorli, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare lo zucchero ed infine il burro. Temperatura d'impasto 26/28° C. Far lievitare in cella di lievitazione a 27/30° C con umidità del 70/80% per due ore.

IMPASTO

PREIMPASTO	g	1065
MIX PANETTONE GOLD	g	500
Zucchero	g	140
Polarina	g	30
Tuorlo d'uovo cat. A	g	80
Burro Cake	g	100
Aromi in pasta Panettone Geladis	g	20
Frutta candita e/o uvetta	g	450
Totale IMPASTO	g	2535

LAVORAZIONE

Impastare preimpasto, PANETTONE GOLD ed infine la frutta o le gocce di cioccolato. Aggiungere in sequenza lo zucchero, i tuorli, il burro, gli aromi e infine la frutta o le gocce di cioccolato. Temperatura d'impasto: 26/28° C. Mettere l'impasto in cella di lievitazione a 27/30° C per circa 60/70 minuti. Spezzare, tornire due volte, porre negli appositi stampi e far lievitare per circa 3 ore in cella di lievitazione a 27/30° C con umidità del 70/80%. Rifinire e cuocere come d'abitudine.





Pandoro

LIEVITAZIONE NATURALE



EMULSIONE (preparare in anticipo)

Burro Cake	g	600
Zucchero a velo	g	400
Burro di cacao (fuso)	g	40
Aromi in pasta Pandoro Geladis	g	30
Totale EMULSIONE	g	1070



LAVORAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

PREIMPASTO (ore 11:00)

Mix Panettone GOLD

Mix Panettone GOLD	kg.	1,000
Latte intero	g	300
Uova intere (cat. A)	g	250
Tuorlo d'uovo (cat. A)	g	150
Burro Cake	g	60
Lievito di Birra	g	8
Totale PREIMPASTO	g	1768



LAVORAZIONE

Impastare a velocità media il mix, le uova intere, i tuorli, 3/4 del latte e il lievito di birra. Quando l'impasto si presenta liscio ed asciutto, aggiungere il rimanente latte ed infine il burro.

Far lievitare in cella di lievitazione per circa 5 ore a 27/30° C. L'impasto sarà pronto per la successiva lavorazione quando sarà quintuplicato.

BIGA (ore 14:00)

Farina brioche Petroni W390/430	g	100
Latte	g	50
Zucchero	g	15
Lievito di birra	g	5
Totale BIGA	g	170

LAVORAZIONE

Impastare insieme tutti gli ingredienti. Fare una palla e porre in cella di lievitazione a 27/30°C per 2 ore circa.

IMPASTO (ore 16:30)

PREIMPASTO + BIGA	g	1938
Farina brioche Petroni W390/430	g	200
EMULSIONE	g	1070
Totale IMPASTO	g	3208

Impastare il preimpasto, la biga e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere gradualmente l'emulsione. Lasciare puntare l'impasto per 30 minuti in cella a 27/30° C. Spezzare nel peso desiderato, tornire due volte e porre negli appositi stampi precedentemente spruzzati con lo staccante. Far lievitare in cella alla temperatura di 27/30° C per 10/11 ore, con umidità del 70/80%. Quando la cupola dell'impasto uscirà di circa 2 cm fuori dallo stampo sarà pronto da infornare. Cuocere come d'abitudine.



Croissant



Mix Croissant GOLD	kg.	1,000
Acqua	kg.	0,380
Lievito di Birra o Lievitum	kg.	0,060
Margarina o Melange	Kg.	0,050
Aroma in pasta Croissant	Kg.	0,015

LAVORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lascia riposare l'impasto per 15/20 minuti. Laminare con margarina dando una piega a 3 e una a 4. Formare i croissant e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Decorare e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.



Brioche - Maritozzi

Mix Croissant GOLD	kg.	1,000
Latte	kg.	0,380
Burro	kg.	0,150
Lievitum	kg.	0,050
oppure Lievito di Birra	kg.	0,030
Aroma in Pasta Panettone	Kg.	0,020

LAVORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Primo riposo: 20/30 minuti. Formare le brioche e far lievitare per 3 ore a 27°/30°C. Pennellare con uovo intero ed infornare a 175°C per 20 minuti.



Krapfen e Bomboloni

Mix Croissant GOLD	kg.	1,000
Margarina	kg.	0,080
Uova intere	kg.	0,150
Acqua	kg.	0,300
*Lievitum	kg.	0,050
Aroma in Pasta Burro	Kg.	0,020

LAVORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Fare puntare per 15/20 minuti, quindi formare i pezzi. Lasciar lievitare e friggere come d'abitudine. *La quantità di Lievitum può variare in funzione del tempo di lievitazione.



LAVORAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media, per 5/7 minuti. Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine.

Pan di Spagna

Pan di Spagna GOLD	kg. 1,000
Uova Intere	kg. 0,600
Acqua	kg. 0,200
oppure	
Pan di Spagna GOLD	kg. 1,000
Uova Intere	kg. 0,750
Acqua	kg. 0,100



LAVORAZIONE

Montare il Pan di Spagna Gold con uova intere ed acqua, aggiungere a filo la margarina sciolta precedentemente.

Torta Margherita

Pan di Spagna GOLD	kg. 1,000
Uova Intere	kg. 0,750
Margarina	kg. 0,250
Acqua	kg. 0,050



LAVORAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 7/8 minuti. Colare nella teglia come d'abitudine. Preriscaldare il forno e cuocere a 230°/240°C per 5/7 minuti.

Rollé

Pan di Spagna GOLD	kg. 1,000
Albume	kg. 1,000
Zucchero	kg. 0,200
Miele	kg. 0,030



Pan di Spagna Brown

Mix Brown GOLD	kg. 1,000
Uova Intere	kg. 0,600
Acqua	kg. 0,200
oppure	
Mix Brown GOLD	kg. 1,000
Uova Intere	kg. 0,750
Acqua	kg. 0,100

LAVORAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media, per 5/7 minuti. Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine.



Sacher

Mix Brown GOLD	kg. 1,000
Uova Intere	kg. 0,500
Burro	kg. 0,300
Pasta di Mandorlosa Più	kg. 0,100
Acqua	kg. 0,200

LAVORAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria eccetto il burro, infine aggiungere il burro fuso; riempire gli stampi o le teglie per 3/4 della loro capienza. Cuocere a 190°C per 30 minuti circa. Farcire con crema ganache o marmellata di albicocca e decorare come d'abitudine.





Pan Di Spagna

Mix Pan di Spagna Red Velvet

Uova

Acqua

kg. 1,000

kg. 0,600

kg. 0,200

LAVORAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media, per 5/7 minuti. Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine.



Muffin & Cake

Mix Muffin & Cake Red Velvet

Olio di Semi / *Seed oil*

Acqua / *Water*

kg. 1,000

kg. 0,375/0,400

kg. 0,375/0,400

LAVORAZIONE / PROCESSING

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, far girare a media/bassa velocità per 4/5 minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Cuocere a 180/190°C per 30/40'.





Macarons

Mix Macarons

Albume
Zucchero Semolato

kg.	1,000
kg.	0,400
kg.	0,500

LAVORAZIONE

Montare a neve l'albume con lo zucchero. Incorporare il Mix Macaron Gold in planetaria per circa un minuto utilizzando il gancio a forma di foglia. Formare dei bottoncini con Sac a poche su carta da forno. Lasciar riposare per circa 45-60 minuti e infornare a 130° per circa 15 minuti.



Macarons Top

Mix Macarons

Acqua 45°C

kg.	1,000
kg.	0,200

LAVORAZIONE

Mescolare l'acqua e il mix con una frusta per 4-5 minuti, ad alta velocità, e disporre in forme rotonde sulla piastra. Dopo la stesura, lasciare asciugare sul tavolo per 20 minuti. Infornare a 150°C, per 15-18 minuti, a seconda del peso e del grado di caricamento del forno. Nel caso di cottura in un forno statico, si consiglia di cuocere con il portello aperto.





Cialda croccante

Crunchy Mix
Frutta Secca

kg. 1,000
kg. 0,500

LAVORAZIONE

Miscelare due parti di crunchy mix con una parte di frutta secca e formare dei dischetti. Infornare su carta da forno a 200°C per 5 minuti. Lasciare raffreddare il prodotto per alcuni secondi e modellare a piacere.

Mix Fiordimandorla



Petit Fours

Fiordimandorla 50%
Albume
Polarina

kg. 1,000
kg. 0,180
kg. 0,030

LAVORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria utilizzando il gancio a forma di foglia, far girare a media/bassa velocità per 5/7 minuti fino ad un impasto omogeneo. Colare con sac a poche nelle teglie con carta da forno. Lasciare asciugare per 4/5 ore, cuocere a 150°C per 10 minuti. Lasciare raffreddare e conservare.



Tartufi Glassati

Fiordimandorla 50%
Rhum
Morella Bitter
Copertura: Morbidì Glass o Crock

kg. 1,000
kg. 0,008
kg. 0,040

LAVORAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti in planetaria utilizzando il gancio a forma di foglia, far girare a media/bassa velocità per 5 minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare palline di circa 3 cm. Porre in frigo per 30 minuti circa. Ricoprire con Morbidì Glass o Crock (gusto a piacere).



Sospiretto

Mix Sospiretto

Uova
Albume

kg. 0,500
kg. 0,500
kg. 0,100

LAVORAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità, per 5 minuti. Cuocere a 155°C per circa 20 minuti. Farcire e aromatizzare a piacere con Crazy mousse o Crema pasticceria. Spolverare con zucchero a velo o glassare con Morbidi Crock (gusto a piacere).



Savoiaro

Mix Sospiretto

Uova intere
Zucchero semolato

kg. 1,000
kg. 1,100
kg. 0,200

LAVORAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità, per 5 minuti. Cuocere a 200°C per circa 20 minuti. Consiglio: per ottenere il prodotto con una forma più arrotondata, aumentare la dose di Mix Sospiretto a Kg. 1,100.





Cold cream

Mix Cold Cream	kg. 0,400
Acqua	kg. 1,000

Mix Cold Cream	kg. 0,350
Latte	kg. 1,000

LAVORAZIONE A FREDDO

Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.



Crema Chantilly

Mix Cold Cream	kg. 0,400
Acqua	kg. 1,000
Panna	kg. 1,000
Zabaione Crema Geladis	kg. 0,200

LAVORAZIONE A FREDDO

Mescolare il composto con acqua o latte con frusta inox o planetaria piccola. Infine aggiungere la panna montata e aromatizzare con Zabaione Crema Geladis e farcirla a piacere.



Crema

Mix Cremi	kg. 0,100
Latte	kg. 1,000
Zucchero	kg. 0,300
Uova	kg. 0,200

LAVORAZIONE A CALDO

Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Pastorizzare ad una temperatura massima di 85°/90°C.



Crema Golden Artigianale

Crema Golden Artigianale	kg.	0,200
Acqua	kg.	1,000
Zucchero	kg.	0,300
Uova (facoltativo)	kg.	0,200

LAVORAZIONE A CALDO

Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Pastorizzare ad una temperatura massima di 85°/90°C.



Crema Golden Artigianale Fast

Crema Golden Artigianale Fast	kg.	0,500
Acqua	kg.	1,000
Uova (facoltativo)	kg.	0,200

LAVORAZIONE A CALDO

Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Pastorizzare ad una temperatura massima di 85°/90°C.



Crema Reale

Crema Reale	kg.	0,100
Acqua	kg.	1,000
Uova (facoltativo)	kg.	0,200
Zucchero	kg.	0,300
Farina 00	kg.	0,050
Amido di Mais	kg.	0,050

LAVORAZIONE A CALDO

Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Pastorizzare ad una temperatura massima di 85°/90°C.



Bigné

Mix Bigné GOLD	kg.	1,000
Acqua (50°C)	kg.	1,500

LAVORAZIONE

Impastare il mix Bigné Gold con acqua per 3/4 minuti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio. Cuocere l'impasto ottenuto a 200°C per 20 minuti circa. Glassare con Cover Eclair.



Zeppole e Bigné

Mix Bigné GOLD	kg.	1,000
Acqua (50°C)	kg.	1,300/1,500

LAVORAZIONE

Impastare il mix Bigné Gold con acqua nella planetaria, mescolando inizialmente in 1a velocità e quindi in 2a velocità per circa 4 minuti. Utilizzare e cuocere l'impasto ottenuto come d'abitudine.



Castagnole fritte

Mix Bigné GOLD	kg.	1,000
Acqua (50°C)	kg.	1,300/1,500

LAVORAZIONE

Impastare il mix Bigné Gold con acqua per 3/4 minuti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio. Utilizzare l'impasto come d'abitudine e friggere in olio a 190°/200°C.





Pruissiane

Mix Sfoglia GOLD

Acqua
Margarina o Melange

kg. 1,000
kg. 0,500
kg. 0,700

LAVORAZIONE

Impastare Mix Sfoglia e acqua per 6/8 minuti. Stendere la pastella ottenuta, incorporare la margarina e procedere come d'abitudine. Lasciare riposare per qualche minuto in frigo tra una piega e l'altra. Stendere l'impasto a uno spessore di 3 millimetri. Unire le due estremità arrotolandole verso il centro. Ricoprire la superficie di zucchero semolato ed infornare a una temperatura di 180°C per circa 25 minuti.



Voulevant

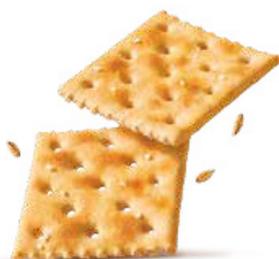
Mix Sfoglia GOLD

Acqua
Margarina o Melange

kg. 1,000
kg. 0,500
kg. 0,700

LAVORAZIONE

Impastare Mix Sfoglia e acqua per 6/8 minuti. Stendere la pastella ottenuta, incorporare la margarina e procedere come d'abitudine. Lasciare riposare per qualche minuto in frigo tra una piega e l'altra. Stendere l'impasto a uno spessore di 2 millimetri. Tagliare la pasta fino a ottenere 2 dischetti e forarne uno. Sovrapporli ed infornarli a una temperatura di 180°C per circa 25 minuti.



Crackers

Mix Sfoglia GOLD

Acqua
Margarina
Olio d'oliva
Lievitum

kg. 1,000
kg. 0,380
kg. 0,100
kg. 0,100
kg. 0,060

LAVORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far puntare l'impasto per 20 minuti circa. Stendere in una teglia allo spessore di 2/3 millimetri. Bucare la pasta con il bucasfoglia, incidere nelle forme desiderate e lasciar lievitare per 40/45 minuti a 27°/30°C. Cuocere come d'abitudine.



Muffin

Mix Muffin & Cake	kg. 1,000
Acqua	kg. 0,300
Olio di Arachide	kg. 0,300
Uova intere	kg. 0,300

LAVORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, far girare a media/bassa velocità per 4/5 minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Cuocere a 180/190°C per 30/40'.



Plum Cake

Mix Muffin & Cake	kg. 1,000
Burro morbido	kg. 0,600
Uova intere	kg. 0,500

LAVORAZIONE

Montare in planetaria con foglia per 4' a velocità media. Cuocere a 170/180° per 45/50'.





Crepes

Mix Crepes	kg. 1,000
Acqua	kg. 1,400
Burro Fuso	kg. 0,100

LAVORAZIONE

Miscelare il mix con acqua utilizzando un frullatore a frusta, fino ad ottenere una crema omogenea. Versare un mestolo alla volta sull' apposita piastra.



Waffle

Mix Waffle	kg. 1,000
Acqua	kg. 0,800
Burro Fuso	kg. 0,200
Zucchero	kg. 0,250

LAVORAZIONE

Miscelare il mix con acqua utilizzando un frullatore o una frusta, fino ad ottenere una crema omogenea.



Pancake

Mix Pancake	kg. 1,000
Acqua / Water	kg. 1,400
Burro Fuso / Melted butter	kg. 0,100

LAVORAZIONE

Miscelare il mix con acqua utilizzando un frullatore o una frusta, fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungere il burro fuso e colare nelle apposite piastre.



NUOVA GELADIS s.r.l.
Via Germania, zona (PIP) - Tel. 0883.628427
76017 San Ferdinando di Puglia (BT) - ITALY
www.geladis.it