

® AVANT

Lievitati a Lievitazione Naturale



BFL

Bakery Future Lines

Linea Pasticceria

Tabella Sviluppo Dosi

PANETTONE - sviluppo dosi della ricetta indicativa

	1 DOSE	2 DOSI	3 DOSI	4 DOSI	5 DOSI	6 DOSI	7 DOSI	8 DOSI	9 DOSI	10 DOSI	SACCO
PREIMPASTO (serale)	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
Avant 900	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000	15000
Acqua	450	900	1350	1800	2250	2700	3150	3600	4050	4500	7450
Tuorli d'uovo (cat. A)	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1660
Burro	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	3320
Totale PREIMPASTO	1650	3300	4950	6600	8250	9900	11550	13200	14850	16500	27430
IMPASTO	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
PREIMPASTO	1650	3300	4950	6600	8250	9900	11550	13200	14850	16500	27430
Farina frum. (W340/380)	400	800	1200	1600	2000	2400	2800	3200	3600	4000	6640
Acqua	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1660
Zucchero	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000	4980
Tuorli d'uovo (cat. A)	150	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500	2490
Burro	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	3320
Frutta candita o uvetta	700	1400	2100	2800	3500	4200	4900	5600	6300	7000	11620
Aromi q. b.											
Totale IMPASTO	3500	7000	10500	14000	17500	21000	24500	28000	31500	35000	58140
	1 DOSE	2 DOSI	3 DOSI	4 DOSI	5 DOSI	6 DOSI	7 DOSI	8 DOSI	9 DOSI	10 DOSI	SACCO
	3,5 kg	7 kg	10,5 kg	14 kg	17,5 kg	21 kg	24,5 kg	28 kg	31,5 kg	35 kg	58,14 kg

N.B. Se si impasta il panettone con il latte, nel preimpasto invece di 450 gr. di acqua si metteranno 500 gr. di latte a dose.

PANDORO - sviluppo dosi della ricetta indicativa

	1 DOSE	2 DOSI	3 DOSI	4 DOSI	5 DOSI	6 DOSI	7 DOSI	8 DOSI	9 DOSI	10 DOSI	SACCO
PREIMPASTO (ore 11)	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
Avant 900	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000	15000
Uova intere	250	500	750	1000	1250	1500	1750	2000	2250	2500	4150
Burro	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	830
Tuorli d'uovo (cat. A)	150	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500	2490
Latte	250	500	750	1000	1250	1500	1750	2000	2250	2500	4150
Lievito di birra	8	16	24	16	20	24	28	32	36	40	65
Totale PREIMPASTO	1608	3216	4824	6416	8020	9624	11228	12832	14436	16040	26685
BIGA (ore 14,00)	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
Farina frum. (W340-360)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	3320
Uova intere (cat.A)	120	240	360	480	600	720	840	960	1080	1200	1992
Zucchero	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300	498
Lievito di birra	7	14	21	20	25	30	35	40	45	50	58
Totale BIGA	357	714	1071	1420	1775	2130	2485	2840	3195	3550	5868
EMULSIONE	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
Zucchero velo	400	800	1200	1600	2000	2400	2800	3200	3600	4000	6640
Burro	600	1200	1800	2400	3000	3600	4200	4800	5400	6000	9960
Burro di cacao	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400	664
Aroma Pandoro	q. b.										
Totale EMULSIONE	1040	2080	3120	4160	5200	6240	7280	8320	9360	10400	17264
IMPASTO (ore 16,30)	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
Preimpasto + Biga	1965	3930	5895	7836	9795	11754	13713	15672	17631	19590	32553
Farina (W340-360)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	3320
Emulsione	1040	2080	3120	4160	5200	6240	7280	8320	9360	10400	17264
Latte	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	830
Totale IMPASTO	3255	6510	9765	12996	16245	19494	22743	25992	29241	32490	53967
	1 DOSE	2 DOSI	3 DOSI	4 DOSI	5 DOSI	6 DOSI	7 DOSI	8 DOSI	9 DOSI	10 DOSI	SACCO
	3,26 kg	6,51 kg	9,77 kg	13 kg	16,25 kg	19,49 kg	22,74 kg	25,99 kg	29,24 kg	32,49 kg	53,967 kg

N.B. Per impasti superiori ai 10 kg sono stati diminuiti i grammi di lievito di birra della ricetta.