

PASTRY

Five Star Chef

PreGel



My Sweet Mix

*from
our
family
to
yours*

www.pregelfamily.com

PreGel

Your passion. Our ingredients.

www.pregel.com

info@pregel.com



SCHOOL OF GELATO & PASTRY

www.pregeltraining.com

My Sweet Mix

CI0128

Un unico preparato **Five Star Chef** per la produzione di ogni tipo di **lievitato dolce**: dai classici **prodotti per la colazione** - quali brioche, croissant, cornetti, maritozzi, danesi - ai **prodotti tipici locali** - quali babà, focacce veneziane, kranz - oltre a tante altre **specialità dolci legate a tradizioni e ricorrenze** - pandorino e torta di rose.

Caratteristiche:

Le materie prime di elevata qualità, bilanciate ed accuratamente selezionate consentono di ottenere importanti vantaggi:

- ★ Standardizzare le possibili variazioni della qualità della farina, garantendo performance costanti nel tempo
- ★ Ridurre il numero di pesate di ingredienti, quindi meno possibilità di errore e tempi di preparazione ridotti
- ★ Facilitare la lavorabilità dell'impasto:
 - migliorando volume e struttura dei prodotti finiti
 - aumentando la tolleranza nei confronti delle variabili di processo e riducendo i tempi di preparazione
- ★ Migliorare la struttura e la sofficità dei prodotti, riducendo il fenomeno di rafferimento
- ★ Migliorare la palatabilità dei prodotti, aumentandone la scioglievolezza in bocca
- ★ Migliorare la conservazione dei prodotti finiti, incrementandone la stabilità e shelf-life

My Sweet Mix permette di realizzare moltissime ricette con un solo prodotto, **ottimizzando la gestione degli spazi e del tempo nel proprio laboratorio**: grazie a questo semi-lavorato, infatti, si potranno ridurre i tempi di preparazione, il costo della manodopera ed evitare gli sprechi.

RICETTA PER BRIOCHE

| Ingredienti: | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| My Sweet Mix | 1 Kg |
| Lievito Secco Istantaneo | 12 g |
| Uova | 400 g |
| Acqua | 40-60 g |
| Burro | 200 g |
| A scelta: Sapori Five Star Chef | Dosaggio riportato in etichetta |

Procedimento:

- ★ Impastare in planetaria (con spirale o tuffante) a media velocità My Sweet Mix, Lievito Secco Istantaneo e uova per 6-7 minuti, aggiungendo l'acqua dopo i primi 3-4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Dopodiché aggiungere burro e Sapori Five Star Chef e impastare per altri 7-8 minuti a velocità media. La temperatura finale ideale dell'impasto deve essere compresa tra 27-28°C.
- ★ Fare lievitare l'impasto per circa 1 ora in cella di lievitazione a 30°C con U.R. 70-80% (o almeno finché l'impasto sarà raddoppiato di volume).
- ★ Formare palline dal peso di 55 g e rollarle.
- ★ Fare lievitare le palline per 1,5-2 ore circa in cella di lievitazione a 30°C con U.R. 70-80%.
- ★ Decorare a piacere con glassa per prodotti da forno e granella di zucchero. Spolverare con zucchero a velo.
- ★ Cuocere in forno ventilato a 165°C per 10 minuti circa.

Queste brioche sono ideali in abbinamento a creme, farciture di frutta e gelato.

| Codice | Prodotto | Confezionamento | Note |
|--------|--------------------------|------------------------|--------|
| 26381 | MY SWEET MIX | 1 sacco x 10,00 Kg | SOP |
| 74521 | LIEVITO SECCO ISTANTANEO | 10 sacchetti x 0,10 Kg | V, SOP |