

Grandi Lievitati



Mix para panettone, pandoro
y colombina artesanos



Grandi Lievitati

En Italia, el panettone, el pandoro y la colomba son los protagonistas indiscutibles de las fiestas navideñas y de Pascua: los llamados "grandi lievitati" son testigos de una larga tradición que se ha transmitido de generación en generación a lo largo de los años.

GRANDI LIEVITATI es nuestra apuesta para panettone, pandoro y colomba con ingredientes de alta calidad y fieles a la tradición artesanal. Contiene masa madre IREKS elaborada en nuestras propias instalaciones y otros ingredientes cuidadosamente seleccionados que se equilibran para garantizar unos resultados excepcionales.

Alta calidad y máxima sencillez: ¡estos son los argumentos que hacen de GRANDI LIEVITATI la base ideal para sus creaciones artesanales!

IREKS le proporciona los mejores ingredientes para que, con su pasión y experiencia, los elaborados con GRANDI LIEVITATI sean únicos.

Con AROMA PANETTONE, PASTA VAINILLA MORONY, TRISAN y ORAPERL de DREIDOPPEL, aportará el toque diferencial a los elaborados.

Las ventajas de GRANDI LIEVITATI:

- Mix al 100% con masa madre IREKS
- Masas fáciles de trabajar
- Alta estabilidad en la fermentación
- Estructura interna con el típico nido de abeja
- Elaborados jugosos que se mantienen frescos durante unas 4 semanas

 **DREIDOPPEL**

Panettone artesano

Primera masa

| | |
|----------------------|-----------|
| GRANDI LIEVITATI | 8,000 kg |
| Yema de huevo | 1,350 kg |
| Levadura | 0,008 kg |
| Agua | 3,700 kg |
| Mantequilla (blanda) | 2,000 kg |
| Total | 15,058 kg |

Segunda masa

| | |
|----------------------------|-----------|
| Primera masa | 15,058 kg |
| GRANDI LIEVITATI | 3,500 kg |
| Yema de huevo | 2,650 kg |
| Miel | 2,000 kg |
| AROMA PANETTONE | 0,200 kg |
| PASTA VAINILLA MORONY | 0,150 kg |
| Mantequilla (blanda) | 3,500 kg |
| Pasas | 4,000 kg |
| Piel de naranja (en cubos) | 2,000 kg |
| Piel de cidra (en cubos) | 2,000 kg |
| Total | 35,058 kg |

Glasa de decoración (opcional)

| | |
|--------------------|----------|
| Azúcar | 2,400 kg |
| Harina de almendra | 1,200 kg |
| Almidón | 0,240 kg |
| Harina de arroz | 0,240 kg |
| EISAN | 0,120 kg |
| Sal | 0,015 kg |
| Agua (aprox.) | 1,200 kg |
| Total | 5,415 kg |

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida.

Proceso de elaboración

Este proceso de elaboración puede variar en función de la maquinaria empleada.

Primera masa

- Amasar GRANDI LIEVITATI, la levadura, el agua y la mitad de las yemas. Una vez se haya formado una buena malla glutínica, añadir gradualmente la mantequilla y las yemas restantes, alternándolas hasta conseguir una masa fina y homogénea.

Tiempo de amasado total aproximado: 20 minutos.

- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 12 horas a 27 °C. Se recomienda dejar un testigo en una jarra de 1 litro con 0,250 kg de masa. Cuando la masa alcance el nivel correspondiente a 1 litro, proceder con la segunda masa.

Segunda masa

- Amasar la primera masa, GRANDI LIEVITATI y aprox. 0,500 kg de yemas a velocidad lenta. Una vez se haya formado la malla



glutínica, añadir la miel previamente mezclada con AROMA PANETTONE y PASTA VAINILLA MORONY.

- Continuar el amasado añadiendo la mantequilla y las yemas restantes de manera alternada, hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir las pasas, la piel de naranja (en cubos) y la piel de cidra (en cubos) a velocidad lenta, hasta mezclar completamente. **Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la temperatura de la masa.**
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 45 minutos a 28 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División y pesado*:
 - Piezas de 0,820 kg para panettones de 0,750 kg
 - Piezas de 1,070 kg para panettones de 1,000 kg
- * En caso de cubrir con glasa, disminuir el peso de la masa en un 10%.
- Bolear las piezas y dejarlas reposar 5 – 10 minutos hasta formar una ligera piel.
- Bolearlas de nuevo y colocarlas con el cierre hacia abajo en los moldes.
- Fermentar durante aproximadamente 4 horas (hasta que falten 1,5 cm para llegar al borde del molde) en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Dejar reposar 15 minutos fuera de la cámara de fermentación para que se forme una ligera piel.
- Hacer un corte en cruz y colocar un trozo pequeño de mantequilla en el centro o cubrir con la glasa, decorar con azúcar bolado y espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción

- Cocer en horno de aire a 175 °C (sin vapor), bajando a 160 °C:
 - 45 – 50 minutos para panettones de 0,750 kg
 - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la cocción. El panettone cocido debe tener una temperatura interna de 96 °C.
- Pinchar los panettones, colgarlos boca abajo, dejar enfriar 8 horas y embolsar.

Pandoro artesano

Primera masa

| | |
|----------------------|-----------|
| GRANDI LIEVITATI | 8,000 kg |
| Huevo | 1,780 kg |
| Levadura | 0,008 kg |
| Agua | 1,380 kg |
| Yema de huevo | 1,335 kg |
| Mantequilla (blanda) | 2,000 kg |
| Total | 14,503 kg |

Segunda masa

| | |
|----------------------|-----------|
| Primera masa | 14,503 kg |
| GRANDI LIEVITATI | 3,500 kg |
| TRISAN | 0,135 kg |
| Azúcar | 2,750 kg |
| Huevo | 2,395 kg |
| Mantequilla (blanda) | 3,100 kg |
| Manteca de cacao | 0,445 kg |
| Total | 26,828 kg |

Proceso de elaboración

Este proceso de elaboración puede variar en función de la maquinaria empleada.

Primera masa

- Amasar GRANDI LIEVITATI, la levadura, el agua y $\frac{3}{4}$ partes del huevo. Una vez se haya formado una buena malla glutínica, añadir el huevo restante y la yema de huevo. Continuar añadiendo la mantequilla hasta conseguir una masa fina y homogénea.
Tiempo de amasado total aproximado: 35 minutos.
- Temperatura de la masa: 26 - 28 °C.
- Reposo en bloque: 12 horas a 27 °C. Se recomienda dejar un testigo en una jarra de 1 litro con 0,250 kg de masa. Cuando la masa alcance el nivel correspondiente a 1 litro, proceder con la segunda masa.

Segunda masa

- Amasar la primera masa, GRANDI LIEVITATI y TRISAN hasta obtener una masa fina y homogénea. Añadir el huevo gradualmente y el azúcar. Continuar el amasado añadiendo poco a poco la mantequilla y, al final, la manteca de cacao.
- Temperatura de la masa: 26 - 28 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos a 28 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División y pesado*:
 - Piezas de 0,820 kg para pandoros de 0,750 kg
 - Piezas de 1,070 kg para pandoros de 1,000 kg
- * En caso de cubrir con glasa, disminuir el peso de la masa un 10%.
- Bolear las piezas y dejar reposar 20 - 30 minutos hasta formar una ligera piel.
- Bolearlas de nuevo y colocarlas con el cierre hacia abajo en los moldes.



- Fermentar durante aproximadamente 5 horas (hasta que la parte central de la masa sobrepase el molde) en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.

Cocción

- Cocer en horno de aire a 175 °C (sin vapor), bajando a 155 °C:
 - 45 - 50 minutos para pandoros de 0,750 kg
 - 50 - 55 minutos para pandoros de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la cocción. El pandoro cocido debe tener una temperatura interna de 97 °C.
- Dejar que los pandoros se enfríen en los moldes al menos 3 horas, una vez extraídos de los moldes, dejarlos enfriar a temperatura ambiente al menos 2 horas más, antes de embolsar.



Colomba artesana

Primera masa

| | |
|----------------------|------------------|
| GRANDI LIEVITATI | 8,000 kg |
| Levadura | 0,010 kg |
| Agua | 3,110 kg |
| Mantequilla (blanda) | 2,000 kg |
| Yema de huevo | 1,335 kg |
| Total | 14,455 kg |

Segunda masa

| | |
|----------------------------|------------------|
| Primera masa | 14,455 kg |
| GRANDI LIEVITATI | 3,500 kg |
| ORAPERL | 0,050 kg |
| Yema de huevo | 2,660 kg |
| Miel | 1,995 kg |
| PASTA VAINILLA MORONY | 0,135 kg |
| Mantequilla (blanda) | 3,550 kg |
| Piel de naranja (en cubos) | 8,860 kg |
| Total | 35,205 kg |

Glasa de decoración

| | |
|--------------------|-----------------|
| Azúcar | 2,400 kg |
| Harina de almendra | 1,200 kg |
| Almidón | 0,240 kg |
| Harina de arroz | 0,240 kg |
| EISAN | 0,120 kg |
| Sal | 0,015 kg |
| Agua (aprox.) | 1,200 kg |
| Total | 5,415 kg |

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida.

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar GRANDI LIEVITATI, la levadura y el agua. Una vez se haya formado una buena malla glutínica, añadir gradualmente las yemas y la mantequilla, alternándolas hasta conseguir una masa fina y homogénea.
Tiempo de amasado total aproximado: 20 minutos.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 12 horas a 27 °C. Se recomienda dejar un testigo en una jarra de 1 litro con 0,250 kg de masa. Cuando la masa alcance el nivel correspondiente a 1 litro, proceder con la segunda masa.

Segunda masa

- Amasar la primera masa, GRANDI LIEVITATI y ORAPERL a velocidad lenta hasta conseguir que se forme una malla glutínica. Mezclar las yemas, la miel y PASTA VAINILLA MORONY; añadir la mezcla en varias veces hasta obtener una masa homogénea.
- Amasar a velocidad rápida, añadiendo la mantequilla en varias veces hasta obtener una masa fina y elástica.
- Al final del amasado, añadir la piel de naranja (en cubos) y mezclar completamente. **Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.**
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 45 – 60 minutos a 28 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División, pesado y boleado:
 - Para colombas de 1,000 kg:
 - Piezas de 0,370 kg para las alas
 - Piezas de 0,550 kg para el cuerpo
 - Para colombas de 0,750 kg:
 - Piezas de 0,290 kg para las alas
 - Piezas de 0,390 kg para el cuerpo
 - Para colombas de 0,500 kg:
 - Piezas de 0,185 kg para las alas
 - Piezas de 0,275 kg para el cuerpo
- Alargar ligeramente las dos masas, colocar la pieza de las alas en el centro del molde y encima, en forma de cruz, la pieza del cuerpo.
- Fermentar durante 240 minutos (hasta que llegue al borde del molde) en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Con una manga pastelera con boquilla plana, cubrir con 0,090 kg – 0,100 kg de glasa por pieza.
- Decorar con almendras crudas con piel y azúcar bolado, y espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción

- Cocer en horno de aire a 175 °C, bajando a 160 °C y abrir el tiro en los últimos 15 minutos:
 - 50 – 55 minutos para colombas de 1,000 kg
 - 45 – 50 minutos para colombas de 0,750 kg
 - 30 – 35 minutos para colombas de 0,500 kg
- La colomba cocida debe tener una temperatura interna de 97 °C.
- Pinchar las colombas dándoles la vuelta y dejarlas enfriar durante 6 – 8 horas, antes de embolsarlas.