

# TORTA DELLE ROSE ORIGINALE

Codice:

Ultima Modifica: 29/08/2022

Categoria: Lievitati

Sotto Categoria:

Quantità: 11,403 kg

Prezzo Unitario: 1,965 €/kg

## Ingredienti/Ricette

Quantità

U.M.

Note

impasto serale:

2.farina di grano tenero (26,3%)

3.000,000

g

3.Lievito Madre (1,9%)

220,000

g

Si può sostituire con lievito madre disidratato (considerare un 30% di meno)

4.Acqua (14,5%)

1.650,000

g

5.Zucchero semolato (3,5%)

400,000

g

6.Burro Traditional Debic (4,4%)

500,000

g

impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la farina e la panna fresca per circa 15 minuti o fino a incordatura. aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorbire con 2/3 del tuorlo fino a fare tornare l'impasto incordato. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare l'impasto ben incordato. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (preparata il giorno precedente). Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fare incordare. lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stenderlo come da normale preparazione.

8.farina di grano tenero (18,9%)

2.150,000

g

9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)

1.150,000

g

10.Sale Iodato (0,4%)

45,000

g

11.Burro Traditional Debic (3,9%)

450,000

g

12.Tuorlo d'uovo (7,9%)

900,000

g

13.Panna Fresca 35MG (2,6%)

300,000

g

emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti

15.Burro (3,9%)

450,000

g

16.Miele d'acacia (1,3%)

150,000

g

17.Vaniglia (0,1%)

8,000

g

18.Buccia di Limone (0,3%)

30,000

g

## Procedura di preparazione