

Happy Hour Snacks





FOCACCIA PATATA E ROSMARINO:

1.000 g **Cre-s plus**
450 g acqua
60 g olio extravergine
30 g lievito

Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per ca. 5 min. Formare in modo oblungo e depositare le forme ottenute in teglie 60x40 precedentemente unte con Formstac e schiacciare delicatamente con i polpastrelli. Ripetere l'operazione ogni 15 min. fino a che la pasta non andrà a ricoprire tutta la teglia (circa 3 volte). Coprire la superficie della pasta con fettine sottili di patata e condire a piacere. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 45 min. Infornare a 220°C per 18/20 min.



FOCACCIA FARCITA

1.000 g **Cre-s plus**
450 g acqua
60 g olio extravergine
30 g lievito

Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per ca. 5 min. Formare in modo oblungo e depositare le forme ottenute in teglie 60x40 precedentemente unte con Formstac e schiacciare delicatamente con i polpastrelli. Ripetere l'operazione ogni 15 min. fino a che la pasta non andrà a ricoprire tutta la teglia (circa 3 volte). Cospargere la superficie di salamoia (150 g acqua + 150 g olio extra vergine + 10 g di sale, il tutto ben emulsionato). Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 45 min. Infornare a 220°C per 18/20 min. Quando fredda farcire a piacere (es con lattuga, pomodoro, mozzarella, crudo). La focaccia può essere congelata prima della farcitura.

CROISSANT ALLE VERDURE

1.000 g **Cre-s plus**
450 g acqua
30 g lievito

Per la sfogliatura: 250 g burro x kg di impasto

Procedimento: Impastare i primi 3 ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio. Far riposare per 20 min. in frigorifero o abbattere in positivo. Sfolgiare dando tre pieghe a tre. Stendere l'impasto a 4 mm di altezza e tagliare a triangolo, posizionare il ripieno desiderato (es. verdure cotte in padella) al centro del croissant e avvolgerlo (a questo punto è possibile abatterlo e conservarlo). Lasciar lievitare a 30°C con il 75% U.R. per 50 min. Lucidare con uovo e decorare a piacere. Infornare a 200°C per 20 min. ca.



PIZZETTE REGINA

1.000 g **Cre-s plus**
450 g acqua
60 g olio extravergine
30 g lievito

Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio. Pezzare in forme da 80 g ed arrotondare. Lasciare riposare per 30 min. Schiacciare leggermente con i polpastrelli. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 50 min. Condire con salsa di pomodoro. Infornare a 230°C per 13/15 min. Decorare a piacere (es. con pomodorini e mozzarella oppure con verdure cotte in padella).



GRISSINI GRANA E SESAMO

1.000 g **Cre-s plus**
450 g acqua
30 g lievito

Per la sfogliatura: 250 g burro x kg di impasto

Procedimento: Impastare i primi 3 ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio. Far riposare per 20 min. in frigorifero o abbattere in positivo. Sfolgiare dando tre pieghe a tre. Stendere l'impasto a 4 mm di altezza e cospargere con grana grattugiato e sesamo. Tagliare e formare attorcigliando le striscie ottenute. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 50 min. Infornare a 220°C per 18 min. ca. con leggero vapore.

PANZEROTTO CON SORPRESA

1.000 g **Cre-s plus**
450 g acqua
30 g lievito

Procedimento: Impastare gli ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio, fino ad ottenere un impasto liscio e setoso. Pezzare in forme da 70/80 g ed arrotondare. Lasciare riposare per 20 min. Schiacciare leggermente con i polpastrelli. Farcire a piacere (es. pomodoro, mozzarella ed insalata croccante). Chiudere a panzerotto. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 30 min. ca. Friggere in olio a 180°C. fino a doratura.

N.B. Il panzerotto si presta ad essere abbattuto prelievitato (70% della lievitazione). Al momento dell'utilizzo lasciare a temperatura ambiente per 30/40 minuti prima di friggere.



NODINI ALLE OLIVE

1.000 g **Cre-s plus**
350 g acqua
40 g burro
25 g lievito
200 g olive

Procedimento: Impastare i primi 4 ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio, fino ad ottenere un impasto liscio e setoso. A fine impasto aggiungere le olive snocciolate e ben sgocciolate. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per 10 min. Pezzare in forme da 30/40 g e filonare. Formare a nodo. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 45 min. ca. Cuocere a 220°C per 15 min. con vapore.



PEPITAS FRITTE

1.000 g Cre-s plus
450 g acqua
30 g lievito

Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio fino ad ottenere un impasto liscio e setoso. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per 15 min. Stendere l'impasto e pezzare a 15/20 g. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 20 min.ca. Friggere in olio a 180°C fino a doratura. Decorare a piacere (es. crema di formaggio, pezzettini di pomodoro e cipollotto tritato fino.)

PAPILLON SFOGLIATI

1.250 g Crossy
625 g acqua +5°C
Per la sfogliatura: 1.000 g burro

Procedimento: Impastare per 2 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda velocità Crossy e acqua fredda. Il pastello deve avere circa la stessa temperatura della margarina o del burro. Dare subito due pieghe: una in 3 una in 4; una in 3 una in 4. Tra le pieghe dare riposo di 30 min. in frigorifero se la pasta si scalda. Dopo le pieghe lasciare riposare circa 15 min. in frigorifero. Tirare la pasta allo spessore di 2/3 mm e tagliare a triangolo avendo cura di fare una base più larga rispetto all'altezza. Avvolgere a croissant senza stringerlo. Riporre le pezzature in frigorifero prima di essere infornate. Pennellare con l'uovo, decorare a piacere. Cuocere a 180 gradi per 30 min circa. Farcire come desiderato (es. bresaola, scamorza e rucola).



CANNONCINI CON GRANELLE DI PISTACCHIO/SESAMO

1.250 g Crossy
625 g acqua +5°C
Per la sfogliatura: 1.000 g burro

Procedimento: Impastare per 2 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda velocità Crossy e acqua fredda. Il pastello deve avere circa la stessa temperatura della margarina o del burro. Dare subito le pieghe: una in 3 una in 4; una in 3 una in 4. Tra le pieghe dare riposo di 30 minuti in frigorifero se la pasta si scalda. Dopo le pieghe lasciare riposare circa 15 minuti in frigorifero. Tirare la pasta allo spessore di 2/3 mm e tagliare per formare a cannoncino. Riporre le pezzature in frigorifero prima di essere infornate. Pennellare con l'uovo, decorare con granella di pistacchio o sesamo. Cuocere a 180 gradi per 30 min circa. Farcire come desiderato (es. patè porcini e tartufo).



PIZZETTE SFOGLIATE

1.250 g Crossy
625 g acqua +5°C
Per la sfogliatura: 1.000 g burro

Procedimento: Impastare per 2 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda velocità Crossy e acqua fredda. Il pastello deve avere circa la stessa temperatura della margarina o del burro. Dare subito le pieghe: una in 3 una in 4; una in 3 una in 4. Tra le pieghe dare riposo di 30 minuti in frigorifero se la pasta si scalda. Dopo le pieghe lasciare riposare circa 15 minuti in frigorifero. Tirare la pasta allo spessore di 2/3 mm e tagliare per formare a pizzetta. Riporre le pezzature in frigorifero prima di essere infornate. Farcire come desiderato (es. salsa di pomodoro, q.b. Kobi e mozzarella). Cuocere a 180 gradi per 30 min circa. Decorare a piacere (es. funghetti champignon e capperi).



BIGNÉ AL FORMAGGIO

1.000 g Pronto Bigné
1.500 g acqua 50/60°C

Procedimento: Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35/45°C. Colare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno, spruzzare la superficie con acqua e spolverare con formaggio grattugiato sopra il bigné. Cuocere in forno ad una temperatura tra 190/210°C, con valvola e tiraggio dell'aria aperti per 20/25 min. in base alle pezzature. Farcire a piacere (es. melanzane, pomodorini e basilico).



BIGNÉ FARCITO

1.000 g Pronto Bigné
1.500 g acqua 50/60°C

Procedimento: Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35/45°C. Colare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno. Cuocere in forno ad una temperatura tra 190/210°C, con valvola e tiraggio dell'aria aperti per 20/25 min. in base alle pezzature. Farcire a piacere (es. guacamole, gamberi ed erba cipollina).





TORCIGLIONI AL PECORINO

800 g **Maisano**
200 g farina 0
10 g sale
30 g lievito
510 g acqua
Pecorino q.b.

Per la sfogliatura: 250 g burro per kg impasto

Procedimento: Impastare i primi 5 ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio. Far riposare per 20 min. in frigorifero o abbattere in positivo. Sfogliare con tre pieghe a tre. Stendere l'impasto ad uno spessore di 4 mm, cospargere di formaggio grattugiato e quindi piegare a libro la pasta. Tagliare ed attorcigliare. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 50 min. Infornare a 220°C per 18 min. ca. con leggero vapore.



MINI HAMBURGER

1.000 g **Maisano**
30 g lievito
40 g burro
500 g acqua

Decorazione: Q.b. **Decormais**

Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per ca. 10 min. Pezzare in forme da 40 g, arrotondare e decorare con Decormais. Lasciare lievitare per 50 min. a 30°C con 80% U.R. Infornare con vapore a 220°C per 18 min. Farcire a piacere (es hamburger, lattuga, pomodori e salsa BBQ).



FOCACCIA A PALA

600 g **Maisano**
400 g **Cre-S plus**
30 g olio extra vergine
15 g lievito
700 g acqua

Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti con 50% di acqua in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio, e aggiungere l'acqua rimanente poco alla volta. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per 10 min. Per focacce da mezzo metro pezzare a 600 g e filonare. Lasciare riposare 1h ca. Schiacciare delicatamente con i polpastrelli su tavolo infarinato. Infornare sulla piastra a 280°C per 4/5 min. (fare attenzione a non avere la temperatura della piastra troppo forte 20% platea 80% cielo). Farcire a piacere (es. radicchio rosso, speck e brie).



PIZZA A PALA

600 g **Maisano**
400 g **Cre-S plus**
30 g olio extra vergine
15 g lievito
700 g acqua

Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti con 50% di acqua in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio, e aggiungere l'acqua rimanente poco alla volta. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per 10 min. Per focacce da mezzo metro pezzare a 600 g e filonare. Lasciare riposare 1h ca. Schiacciare delicatamente con i polpastrelli su tavolo infarinato. Condire con salsa di pomodoro. Infornare sulla piastra a 280°C per 4/5 min. (fare attenzione a non avere la temperatura della piastra troppo forte 20% platea 80% cielo). A un minuto da fine cottura aggiungere la mozzarella.



MINI HAMBURGER VEGANI

1.000 g **Mix Fibr&Fit**
1.000 g farina integrale
60 g lievito
1.500 g acqua

Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti con 50% di acqua in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio, e aggiungere l'acqua rimanente poco alla volta. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per 30 min. ca, pezzare, formare a palline da circa 20 g, cospargere con Mix Fibr&Fit e posizionare in stampi di silicone o carta. Lasciare lievitare a temperatura ambiente, in questo modo si ottiene una formazione irregolare di screpolature. Se si preferisce una superficie più uniforme, la lievitazione può avvenire in cella di lievitazione a 30°C con U.R. 70%. Lievitare per 50 min. ca. infornare a vapore a temperatura di 230°C per 15 min. Farcire come desiderato (es. melanzane, zucchine e peperone).



Happy Hour Snacks

Il distributore



PRODOTTI UTILIZZATI:

CRE-S PLUS

P701.V1

Per la preparazione di croissant salati, panini al latte, sandwich, panettone salato, pan carrè, snack, grissini, focacce, pizze, sfogliata, maritozzi, ecc.

CROSSY

B251.V1

Preparato in polvere per realizzare in tempi brevi sfoglia dolce e salata. Ideale per la preparazione di millefoglie, voul à vant, cannoncini, ecc.

DECORMAIS

G019.V1

Mais estruso per decorazione. Da utilizzare come farcitura di un impasto salato o come decorazione in superficie.

MIX FIBRA&FIT

G032.V1

Ricco di sali minerali e fosforo con basso contenuto calorico. Ricco di fibre aiuta la regolarità intestinale, aumenta il senso di sazietà e riduce il colesterolo. Ricco di vitamine B - E, energetico e rigenerante, ricco di lisina, favorisce la formazione di anticorpi.

MAISANO

G001.V1

Per la realizzazione di pane o lievitati al mais, con granella di mais, semi di girasole e spezie (curcuma, zenzero ecc.).

Lavorazione diretta ma anche per precottura o congelazione. Si ottiene un pane eccezionalmente saporito. Prodotto molto versatile.

PRONTO BIGNÈ

R127.V1

Per la preparazione di bignè. Ideale per colatrici automatiche. Velocità di esecuzione, lavorazione diretta in planetaria. Il prodotto ottenuto può essere congelato dopo la cottura.