

*RICETTA BASE PER : PANFRUTTO, FOCACCIA, TRECCIA DELLA PACE, VENEZIANINE, BRIOCHE, PANINI AL LATTE*

Gr. 1.000 **CRE-L**  
Gr. 30/40 Lievito di birra  
Gr. 350 Latte  
Gr. 150 ca. Burro  
Nr. 2 Uova intere

**Procedimento:**  
1. Impastare il tutto in planetaria fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea.  
2. Fare riposare l'impasto per 20' in frigorifero.  
3. Formare le pezzature desiderate.  
4. A piena lievitazione, togliere dalla cella di lievitazione, mettere per 10 minuti a temperatura ambiente prima di infornare.  
5. Lucidare e finire a piacere con granella di zucchero, ghiaccia, crema, ecc. Cuocere come d'abitudine.

### *F*OCACCIA

(Per 1 teglia da 40x60 cm)

Stendere 1.200 gr. di pasta nella teglia. A piena lievitazione bucare fitto con le dita la superficie. Riempire ogni incavo con una noce di burro. Cospargere con abbondante zucchero semolato. Cuocere a 180° C per ca. 20/25 minuti.

### *P*ANFRUTTO

Aggiungere alla massa ca. 30% di frutta mista: uvetta bagnata nel rhum o nel marsala, Gocce o Paradise Cresco. Riporre la pasta dentro una cassetta da pancarré unta. Cuocere a 180°C per ca. 40/50 minuti.

### *T*RECCIA

Con la pasta formare 3 filoni da ca. 3 cm Ø. Formare la treccia. A piena lievitazione lucidare con uovo o decorare a piacere. Cuocere a 180°C per ca. 25 minuti.



## RICETTA BASE PER PASTA DANESE

Gr. 1.000 **CRE-L**  
 Gr. 380/400 Acqua  
 Gr. 30/40 Lievito di birra

Gr. 300 Margarina per sfoglia

### Procedimento:

1. Impastare i primi tre ingredienti fino ad ottenere una massa liscia e omogenea, poi fare riposare l'impasto per circa 20' in frigorifero.
2. Stendere l'impasto e sistemare su una metà il burro per sfoglia.
3. Coprire e dare due pieghe in quattro o come d'abitudine.
4. Stendere la pasta e formare le pezzature. Lasciare lievitare. Mettere per 10 minuti a temperatura ambiente prima di infornare.
5. Lucidare o guarnire a piacere prima di cuocere come d'abitudine.

## 1 CROISSANT / CROISSANT FARCITI PRE O POST FORNO



Ritagliare dei triangoli di pasta danese. Farcire prima di infornare o dopo cotti con crema pasticcera, pasta di mandorla, *Confi* (marmellata), *Cottocrem* (crema di cioccolato), *Favorite Cresco*, *Fruffi* (composte di frutta), ecc. Formare il dolce. A piena lievitazione, lucidare, decorare e cuocere.

## 2 TRECCE, BREZEL, ESSE ALLA CREMA PASTICCERA



Ritagliare delle strisce da 3/4 cm di pasta danese e formare il dolce. A piena lievitazione, lucidare, finire con crema e cuocere.

## 3 PANINI AL CIOCCOLATO CON COTTOCREM / CIOCCOCREM (crema di cioccolato)



Ritagliare dei fazzoletti di pasta danese, farcire con crema o bastoncini di cioccolato. A piena lievitazione, lucidare e cuocere.

## 5 GIRELLE PER MONDOPORZIONE E TORTA DI ROSE



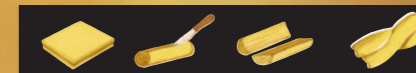
Farcire la pasta stesa con crema o marmellata o pasta di mandorla ben diluita, cospargere con frutta secca o morbida. Arrotolare, riporre in frigo a rassodare. Tagliare a girelle. Per le monoporzioni: mettere a lievitare e cuocere. Per la torta di rose: riporre le girelle nella tortiera ad una certa distanza. A piena lievitazione cuocere e lucidare.

## 4 FAZZOLETTI ALLA CREMA E FRUTTA



Colare uno spuntone di crema sul quadrato di pasta danese. Coprire con una mezza albicocca, pesca, *Fruffi*, ecc. A piena lievitazione cuocere. Raffreddare e lucidare con gelatina.

## 6 KRANZ GRANDI O PICCOLI



Sovrapporre uno strato di pasta danese e uno strato di pasta sfoglia. Dare una piega in tre, stendere a spessore, farcire e formare un rotolo da 10 cm ca. Ø. Tagliare a metà e formare una mezza treccia. Cuocere a piena lievitazione e lucidare una volta fredda.

