



Duilio Gorla

La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti Sagl | 6850 Mendrisio
Vize - Junior Brot-Chef 2018

Wettbewerbs-Produktepartner



Gerste und Bier

Duilio Gorla, Vize - Junior Brot-Chef 2018



Ricetta

260 g	Semi d'orzo
520 g	Quöllfrisch
5 g	Sale
1730 g	Farina semi bianca di frumento tipo 720
52 g	Lievito
85 g	Consentrato di birra
1080 g	Birra ticinese « La Rossa » di san Marino
35 g	Sale

Ghiaccia alla Birra

420 g	Farina di segale
750 g	Lievito
10 g	Sale
5 g	Birra Quöllfrisch
	Mischiare la FARINA con il LIEVITO, poi aggiungere la BIRRA e il SALE e mischiare bene con una frusta. Conservare in cella refrigerante a +5°C per un massimo di 2-3 giorni.

Produzione

Bollire la BIRRA con il SALE e i SEMI d'ORZO per 5 minuti e lasciare assorbire completamente. Riporre i semi in cella refrigerante a +5°C per una notte e tirarli fuori a temperatura ambiente 60 minuti prima dell'impasto.

Miscelare nella planetaria per 10 minuti in prima marcia la FARINA, il MALTO, il LIEVITO, il CONCENTRATO e la BIRRA.

Aggiungere il SALE e impastare in seconda marcia per 4 minuti. Aggiungere i semi d'orzo precedentemente preparati e miscelare in prima marcia per 1 minuto (Temperatura della pasta: 22-24°C).

Lasciar riposare la pasta a temperatura ambiente per 30 minuti. Spezzare il pastone in 10 pezzi da 350 g ciascuno e arrotondarli leggermente.

Dopo 30 minuti dargli la forma del lunghino con le punte e metterli sopra a delle padelle con carta siliconata e lasciar lievitare per 80 minuti.

Mettere la GHIACCIA sopra ogni singolo pezzo e setacciarci sopra della FARINA.

Lasciar lievitare ancora 10 minuti, poi tagliare con un taglio netto lungo tutta la lunghezza del pane, poi cuocere.

Conservare a temperatura ambiente per massimo un giorno.

Temperatura: 250°-220°C Tempo di cottura: 40 minuti Tiraggio: Chiuso/aperto
- cuocere per 15 minuti con vapore; abbassare la temperatura, aprire il tiraggio e terminare la cottura.

La Scura

Duilio Gorla, Vize - Junior Brot-Chef 2018



Ricetta

250 g	Farina bianca
530 g	Farina semibianca
15 g	Carbone vegetale
10 g	Farina di Malto
50 g	Lievito di panetteria
40 g	Concentrato di Birra
490 g	Quöllfrisch dunkel
20 g	Sale
8 g	Rosmarino

Produzione

Miscelare nella planetaria per 9 minuti in prima marcia FARINA BIANCA, FARINA SEMIBIANCA, CARBONE, MALTO, LIEVITO, CONCENTRATO DI BIRRA E BIRRA.

Aggiungere il SALE e impastare in seconda marcia per 4 minuti. Aggiungere il ROSMARINO finemente grattugiato e miscelare in prima marcia per 1 minuto (Temperatura della pasta: 22-24°C).

Lasciar riposare la pasta a temperatura ambiente per 20 minuti dopo aver pennellato la superficie con dell'olio.

Spezzare il pastone in 20 pezzi da 70 g ciascuno e arrotondarli leggermente.

Dopo 5 minuti stringerli ma non troppo in modo da formare una rosa e deporli su un asse infarinato.

Lasciare lievitare per 60 minuti, dopodiché girarli con l'apertura verso l'alto e aspettare altri 5 minuti, poi cuocere.

Conservare a temperatura ambiente per massimo un giorno.

La Bionda

Duilio Gorla, Vize - Junior Brot-Chef 2018



Ricetta

200 g	Funghi freschi champignon
2 g	Sale
4 g	Zuchero
20 g	Birra
250 g	Farina Bianca
550 g	Farina Semibianca
10 g	Farina di malto
50 g	Lievitto di panetteria
40 g	Concentrato di Birra
500 g	Quöllfrisch dunkel
20 g	Sale
400 g	Ghiaccia alla Birra
100 g	Fiocchi d'orzo macinati

Ghiaccia alla Birra

420 g	Farina di segale
750 g	Lievito
10 g	Sale
5 g	Birra Quöllfrisch

Mischiare la FARINA con il LIEVITO, poi aggiungere la BIRRA e il SALE e mischiare bene con una frusta.
Conservare in cella refrigerante a +5°C per un massimo di 2-3 giorni.

Produzione

Lavare accuratamente i FUNGHI, poi tagliarli a pezzetti. x

Mettere a cuocere i funghi con il SALE, lo ZUCCHERO e la BIRRA e aspettare che asciughi, poi mettere in cella refrigerante a +5°C per una notte.

Miscelare nella planetaria per 9 minuti in prima marcia FARINA BIANCA, FARINA SEMIBIANCA, MALTO, LIEVITO, CONCENTRATO DI BIRRA E BIRRA.

Aggiungere il SALE e impastare in seconda marcia per 4 minuti. Aggiungere i funghi precedentemente preparati e miscelare in prima marcia per 1 minuto (Temperatura della pasta: 22-24°C).

Lasciar riposare la pasta a temperatura ambiente per 20 minuti. Spezzare il pastone in 20 pezzi da 80 g ciascuno e arrotondarli leggermente.

Dopo 5 minuti dargli la forma della goccia e metterli sopra a delle padelle con carta siliconata e lasciar lievitare per 50 minuti.

Mettere la GHIACCIA sopra ogni singolo pezzo e cospargerci sopra uno strato di FIOCCHI d'ORZO macinati.

Lasciar lievitare ancora 10 minuti, poi cuocere. Conservare a temperatura ambiente per massimo un giorno.

Pasticcio

Duilio Gorla, Vize - Junior Brot-Chef 2018



Ricetta

850 g	Farina bianca
45 g	Lievito
115 g	Zucchero
20 g	Concentrato di Birra
380 g	Latte
85 g	Uova
60 g	Tuorlo
130 g	Burro
18 g	Sale
120 g	Marmellata di Lamponi
60 g	Fiocchi d'orzo soffiati

Produzione

Miscelare nella planetaria in prima marcia FARINA, LIEVITO, CONCENTRATO, ZUCCHERO, LATTE, UOVA e TUORLI per 9 minuti.

Aggiungere il BURRO dopo 3 minuti.

Aggiungere il SALE e impastare in seconda marcia per 4 minuti (Temperatura della pasta: 22-24°C).

Tirare fuori la pasta dalla macchina e lasciarla riposare sul tavolo coperta con una plastica per un'ora.

Spezzare la pasta in 30 pezzi e formare delle palline.

Mettere ogni pezzo in uno stampino di alluminio di 6 cm di diametro e lasciarli riposare per 10 minuti.

Premere ogni pezzo in modo da appiattirli e lasciar lievitare per 90 minuti; prima di infornare sprizzare la MARMELLATA a forma di spirale e metterli sopra i SEMI d'ORZO soffiati.

Conservare a temperatura ambiente per massimo un giorno o in cella refrigerante a +5°C per 1-2 giorni.

Pasticcio pieno

Duilio Gorla, Vize - Junior Brot-Chef 2018



Ricetta

650 g	Farina Bianca
280 g	Farina semibianca
10 g	farina di Malto
35 g	Lievito
20 g	Zucchero
520 g	Quöllfrisch
50 g	Burro
20 g	Sale
350 g	Burro in placche
600 g	Ganache al Melone

Ganache al Melone

250 g	Panna 35%
50 g	Burro
40 g	Zucchero invertito
400 g	Copertura Bianca

Produzione

Miscelare nella planetaria in prima marcia FARINA, FARINA SEMI BIANCA, LIEVITO, S500, MALTO, ZUCCHERO e BIRRA per 9 minuti. Dopo 5 minuti aggiungere il BURRO. Aggiungere il SALE e impastare in seconda marcia per 4 minuti. (Temperatura della pasta: 22-24°C). Tirare fuori la pasta e lasciarla riposare in congelatore per 60 minuti formando già un rettangolo. Involgere la pasta con il BURRO in placca dando 3 giri semplici a distanza di 15 minuti tra uno e l'altro. Mettere il pastone in congelatore e aspettare almeno 70 minuti prima di poterlo tirare. Tirare il pastone col laminatoio sul 2.5 (mm) lasciandolo largo 30 cm, poi metterlo sul tavolo, lasciarlo riposare un paio di secondi dopodiché tagliarlo a quadrati di 10x10 cm. Riporre ogni pezzo in uno stampo di alluminio di 6 cm di diametro ripiegando le punte verso al centro; dopodiché lasciar lievitare 90 minuti. Cuocere; una volta freddi sprizzare all'interno 20 g di GANACHE e inzuccherare la superficie. Conservare a temperatura ambiente per massimo un giorno

Bollire la PANNA con lo ZUCCHERO INVERTITO e il BURRO. Versare il tutto sulla COPERTURA e mischiare. Quando la ganache arriva a 60°C mettere il LIQUORE e mixare. Conservare a temperatura ambiente per un massimo di 40 giorni.

Super flan

Duilio Gorla, Vize - Junior Brot-Chef 2018



Ricetta

125 g	Latte
125 g	Panna 35%
190 g	Uova
65 g	Formaggio Gruyère
2 g	Sale
5 g	Erba cipollina fresca
20 g	Burro
30 g	Farina di Mais
120 g	Pasta frolla al formaggio

Pasta frolla al formaggio

600 g	Burro
500 g	Formaggio Gruyère
15 g	Sale
5 g	Pepe
5 g	Noce moscata
50 g	Latte
150 g	Uova
1000 g	Farina Bianca
10 g	Lievito chimico in polvere

Produzione

Bollire il LATTE e la PANNA e nel frattempo mischiare le UOVA con il FORMAGGIO, il SALE e l'ERBA CIPOLLINA tagliata finemente.

Quando bolle versare sulle uova, dopodiché mixare fino a ottenere una crema omogenea. Ungere gli stampi con il BURRO e rivestirli con la FARINA di MAIS.

Riempire lo stampino con 50 g di massa, poi cuocere con bocchetta chiusa.

Stendere la PASTA FROLLA con il laminatoio sul 2.5 (mm) e asportare 10 dischi di 5 cm di diametro.

Tirare fuori dallo stampo il prodotto, fiammeggiarlo e riporlo sopra ad un fondo di frolla.

Finire mettendo una cialda di formaggio a forma irregolare e un pezzo di pancetta.

Conservare in cella refrigerante a +5°C per un massimo di 2 giorni o a temperatura ambiente per un giorno solo.

Montare il BURRO con il SALE, le SPEZIE e il FORMAGGIO. Aggiungere poco alla volta il LATTE e le UOVA. Aggiungere la FARINA precedentemente mischiata con il LIEVITO e mischiarla brevemente con il resto della massa. Conservare in cella refrigerante a +5°C per un massimo di 5-6 giorni.

Rollino

Duilio Gorla, Vize - Junior Brot-Chef 2018



Ricetta

100 g	Pasta sfoglia
50 g	Burro, pomatoso
50 g	Formaggio Gruyère
120 g	Pancetta affumicata

Pasta sfoglia

1500 g	Farina bianca
150 g	Burro
750 g	Birra Quöllfrisch
36 g	Sale
1000 g	Burro in placche

Produzione

Sabbiare la FARINA con il BURRO miscelando nella planetaria in prima marcia per 5 minuti. Aggiungere la BIRRA e il SALE e miscelare per altri 4 minuti. Poi impastare in seconda marcia per 4 minuti.

Mettere il pastone in frigo e lasciarlo raffreddare, nel frattempo togliere la placca di BURRO dal frigo.

Dopo dieci minuti circa incominciare a dare i giri in base alle esigenze:

-3 giri doppi a distanza di 15 minuti per le girelle;
-2 giri semplici a distanza di 15 minuti per le tartellette.

Conservare in congelatore a -18°C per un massimo di 3 settimane o in cella refrigerante a +5°C per 3-4 giorni.

Stendere la PASTA con il laminatoio sul 1.5 (mm) tenendo una larghezza di 40 cm e riporre in congelatore a -18°C per 15 minuti. Spalmare il BURRO e cospargere la superficie con il FORMAGGIO.

Tagliare la PANCETTA a cubetti di 1 cm e far rosolare sul fuoco, poi cospargere la superficie della pasta una volta fredda.

Arrotolare il tutto e mettere in congelatore per 20 minuti. Tagliare dei rondelli di 2 cm di spessore, poi mettere su padelle e cuocere.

Conservare in cella refrigerante a +5°C per massimo 2 giorni o a temperatura ambiente per un giorno.

Freschezza

Duilio Gorla, Vize - Junior Brot-Chef 2018



Ricetta

15 g	Basilico fresca
2 g	Sale
15 g	Formaggio Gruyère
5 g	Pinole
20 g	Olio extra vergine d'Oliva
250 g	Pasta sfoglia
30 g	Burro
35 g	Panna
170 g	Ricotta
90 g	Tuorlo
2 g	sale

Produzione

Sabbiare la FARINA con il BURRO miscelando nella planetaria in prima marcia per 5 minuti. Aggiungere la BIRRA e il SALE e miscelare per altri 4 minuti. Poi impastare in seconda marcia per 4 minuti. Mettere il pastone in frigo e lasciarlo raffreddare, nel frattempo togliere la placca di BURRO dal frigo. Dopo dieci minuti circa incominciare a dare i giri in base alle esigenze: -3 giri doppi a distanza di 15 minuti per le girelle; -2 giri semplici a distanza di 15 minuti per le tartellette. Conservare in congelatore a -18°C per un massimo di 3 settimane o in cella refrigerante a +5°C per 3-4 giorni.

Mixare il BASILICO con il SALE, i PINOLI e il FORMAGGIO, poi aggiungere l'OLIO e mixare nuovamente. Stendere la PASTA con il laminatoio sul 1.5 (mm) tenendo una larghezza di 40 cm e riporre in congelatore a -18°C per 15 minuti. Mischiare il BURRO con 20 g di pesto e spalmare su tutta la superficie, poi arrotolare il tutto e mettere in congelatore per 20 minuti. Tagliare dei rondelli di 30 g ciascuno poi dressarli all'interno degli stampi di alluminio di 4 cm di diametro. Mischiare la PANNA con il TUORLO, il SALE, la RICOTTA e il pesto rimanente, poi mettere la crema all'interno di ogni stampino e cuocere. Conservare in cella refrigerante a +5°C per massimo 2 giorni o a temperatura ambiente per un giorno.

Quöll...brot

Duilio Gorla, Vize - Junior Brot-Chef 2018



Ricetta

500 g	Farina paesana
30 g	Lievito
10 g	S-500
35 g	Latte in polvere
380 g	Quöllfrisch
12 g	Sale
15 g	Lievito
50 g	Farina bianca

Produzione

Mettere nella planetaria la FARINA, il LIEVITO, l'S500, il LATTE e la BIRRA e miscelare in prima marcia per 10 minuti. Mettere il SALE e impastare in seconda marcia per 3 minuti.

Togliere 180 g di pasta e laminarla con il laminatoio sul 2 (mm) formando un disco mentre nella planetaria aggiungere il LIEVITO e impastare per altri 2 minuti in seconda marcia (Temperatura della pasta: 22-24°C).

Togliere la pasta dalla macchina, fare una pagnotta e girarla a testa in giù sul tavolo per 20 minuti.

Mettere il disco congelato su una padella e appoggiarci sopra la pagnotta a forma triangolare.

Appiattire le 3 parti del disco che avanzano fuori e girarli sopra alla pagnotta, dopodiché spolverare la superficie con la FARINA e lasciar lievitare per 70 minuti.

Intagliare la pagnotta a piacimento e infornare. Conservare a temperatura ambiente per un massimo di 3 giorni.