



Karin Pedrini

Bäckerei Konditorei Confiserie Fratelli Buletti | 6780 Airolo
Finalistin Junior Brot-Chef 2019

Wettbewerbs-Produktepartner



Pane al cocco

Finalistin Junior Brot-Chef 2019



Bollitura (210g)

120 g	Farina bianca pura spelta
90 g	Bevanda di riso fermentato con pasta di noce di cocco (100°C)

Autolisi (810g)

480 g	Farina
330 g	Bevanda alla noce di cocco creata con cocco liofilizzato

Impasto (3'070g)

1000 g	Farina di pura spelta bianca
540 g	Bevanda alla noce di cocco creata con cocco liofilizzato
200 g	Lievito pressato
210 g	Bollitura
810 g	Autolisi
30 g	Sale
230 g	Cocco secco
50 g	Cocco in polvere

Produzione

Miscelare gli ingredienti e lasciar riposare 12-16h.

Miscelare 4 minuti gli ingredienti e lasciar riposare 12-16h.

Miscelare 8 minuti, farina, acqua, lievito, bollitura e autolisi, aggiungere il sale e impastare 3 minuti, aggiungere il burro e impastare 2 minuto e aggiungere il cocco secco.

Lasciar puntare 40 minuti, fare delle pesate di 300g, dargli una di un nodino. Lasciar lievitare per 20-30 minuti. Cuocere per 25-30 minuti a 240- 200°C

Conservare massimo 3 giorni a 16°C

Pane ai funghi

Finalistin Junior Brot-Chef 2019



Pane di piccolo formato (2'040g)

850 g	Farina bianca pura spelta
290 g	Madre di spelta
410 g	Infuso di funghi
120 g	Lievito pressato
300 g	Miscela di funghi saltati
20 g	Sale

Per spolverare

	Farina bianca pura spelta
--	---------------------------

Produzione

Miscelare la farina, l'acqua e gli altri ingredienti, eccetto il sale e i porcini. Miscelare 8 minuti, aggiungere il sale e impastare 4 minuti, aggiungere i porcini sbriciolati e impastare 1 minuto ca. Lasciar riposare la pasta 30 minuti e poi fare delle pesate di 100 g e forgiare a forma di fungo. Lasciar lievitare 30-40 minuti, prima di infornare spolverare con il cacao e la miscela di tritello. Infornare a 240-200°C per 15-20 minuti. Conservare max. 3 giorni a temperatura ambiente.

Spighetta

Finalistin Junior Brot-Chef 2019



Pane di piccolo formato (2'044g)

900 g	Farina bianca pura spelta
470 g	Madre di spelta
510 g	Acqua
145 g	Lievito pressato
19 g	Sale

Per spolverare

	Erba di pura spelta
--	---------------------

Produzione

Miscelare tutti gli ingredienti tranne il sale, miscelare 7 minuti, aggiungere il sale e impastare ca.4 minuti. Lasciar riposare la pasta 30 minuti, Fare delle pesate di 100 g, lasciar lievitare 30minuti, prima di infornare spolverare l'erba di pura spelta con l'ausilio di una sagoma. Cuocere per circa 20 minuti a 240-200 °C

Conservare max. 3 giorni a temperatura ambiente

Focaccia fiorentina alle castagne

Finalistin Junior Brot-Chef 2019



Pasta dolce al lievito (1'527g)

800 g	Farina bianca pura spelta
60 g	Zucchero
95 g	Lievito pressato
400 g	Latte UHT 3.5%
85 g	Burro d'alpeggio (Piara)
75 g	Uova intere di allevamento al suolo
12 g	Sale

Massa precotta (390g)

100 g	Burro d'alpeggio (Piara)
90 g	Miele Millefiori
60 g	Zucchero
30 g	Sciroppo di glucosio DE 40
110 g	Fiocchi di castagna (La Pinca)

Per farcire

380 g	Panna 35%
210 g	Marron glacé a pezzetti (Giglia)

Produzione

Miscelare per 5 minuti farina, zucchero, lievito e latte. Aggiungere le uova e miscelare altri 3 minuti, aggiungere il sale e metà del burro, impastare 3 minuti, quando manca un minuto aggiungere il restante burro.

Lasciar riposare l'impasto 30 minuti, fare delle pesate di 50 g, fare una palla liscia e spianarla grossolanamente in un cerchio del diametro di 8 cm.

Lasciar lievitare ca. 30 minuti. Cuocere 5 minuti a 200°C, poi aggiungere la massa precotta e cuocere altri 7 minuti a 190°C.

Sciogliere e far bollire il burro con gli zuccheri 1 minuto circa. Infine, aggiungere i fiocchi di castagna, laminare tra due silpat circa 2 mm e asportare dei cerchi di ca. 7 cm di diametro, lasciar rassodare in frigorifero.

Tagliare a metà la focaccia fiorentina, aggiungere 12 g di panna e 7 di marron glacé.

Conservare massimo 2 giorni a 5°C

Triangolino

Finalistin Junior Brot-Chef 2019



Pasta dolce al lievito involta (1'868g)

900 g	Farina bianca pura spelta
375 g	Acqua
40 g	Latte UHT 3,5%
85 g	Zucchero
90 g	Lievito pressato
40 g	Uova intere di allevamento al suolo
90 g	Burro d`alpeggio (Piora)
18 g	Sale
270 g	Burro per involgere

Ganasche alla fragola (248g)

140 g	Cioccolato bianco 37%
53 g	Polpa di fragole
20 g	Zucchero
35 g	Pane 35%

Insalata di fragole (400g)

350 g	Fragole (pulite)
40 g	Zucchero
10 g	Kirsch

Produzione

Miscelare 5 minuti tutti gli ingredienti, tranne il burro, il sale e il burro per involgere. Aggiungere il sale e impastare 2 minuti, aggiungere il burro e impastare 1 minuto. Lasciar rassodare 10 minuti in congelatore, impasto e burro per involgere devono avere la stessa consistenza.

Involgere il burro e dare tre giri doppi ad una distanza di 10 minuti dal primo al secondo. Laminare la pasta a 3,5 mm e tagliare dei quadrati di 10 x 10 cm.

Intagliare un semicerchio di 6 cm di diametro, spostare un angolo sopra l'altro e attaccarlo con dell'uovo.

Lasciar lievitare 100 minuti, pennellare con l'uovo e cuocere a 230°C per tre minuti, dare vapore, successivamente a 200°C per 9 minuti. Durante tutta la cottura porre un peso sopra il cerchio o comunque fare in modo che non si alzi troppo.

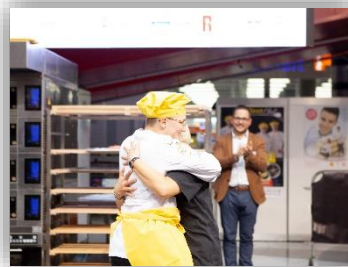
Portare a 90°C la panna, la polpa e lo zucchero, versare il liquido in tre volte e emulsionare ogni volta, lasciar rassodare in frigo e sprizzare 8 g per ogni pezzo.

Tagliare le fragole a cubetti, aggiungere lo zucchero e il kirsch e lasciar riposare 30 minuti. Scolare e con l'aiuto di uno stampino di 5 cm di diametro disporre su ogni pezzo 11 g di fragole.

Conservare massimo 3 giorni a 5°C.

Panini al salmone

Finalistin Junior Brot-Chef 2019



Bollitura

8 g	Farina bianca pura spelta
10 g	Acqua (100°C)

Autolisi

50 g	Farina bianca pura spelta
30 g	Aqua

Impasto

80 g	Farina bianca pura spelta
50 g	Aqua
20 g	Lievito pressato
18 g	Bollitura
80 g	Autolisi
3 g	Burro dell'alpe (Piura)
4 g	Sale
15 g	Acqua

Per spolverare

7 g	Semola di pura spelta
-----	-----------------------

Per farcire

160 g	Salmone
40 g	Cottage cheese
20	Erba cipollina

Produzione

Miscelare gli ingredienti per un minuto e lasciar riposare 12-16h.

Miscelare 4 minuti gli ingredienti e lasciar riposare 12-16h.

Miscelare 5 minuti, farina, acqua, lievito, bollitura e autolisi. Aggiungere il sale e impastare 2 minuti, aggiungere il burro e impastare 1 minuto, infine aggiungere l'acqua. Lasciar puntare 30 minuti, formare una palla e stenderla su 2 cm di spessore, tagliare i cubetti di 3 cm, spolverizzare con semola e lasciar lievitare ca.50 minuti. Cuocere a 210-190°C per ca.15-20 minuti. Conservare massimo 3 giorni a 16°C.

Tagliare a metà e aggiungere 4 g di salmone, 2 di cottage cheese, chiudere e aggiungere un rotolino di salmone (6 cm x 2,5 cm) e un filo di erba cipollina, servire con gli stuzzicadenti. Conservare massimo 3 giorni a 5°C

Estate

Finalistin Junior Brot-Chef 2019



23 g	Farina bianca pura spelta
10 g	Acqua
3 g	Olio extravergine di oliva
1 g	Sale

Per spolverare

	Amido di mais
--	---------------

Per il ripieno

56 g	Purea di melone
30 g	Formaggio fresco naturella
10 g	Gelatina in fogli
7 g	Panna 35%

Per rifinire

25 g	Prosciutto crudo affettato
	Prezzemolo

Produzione

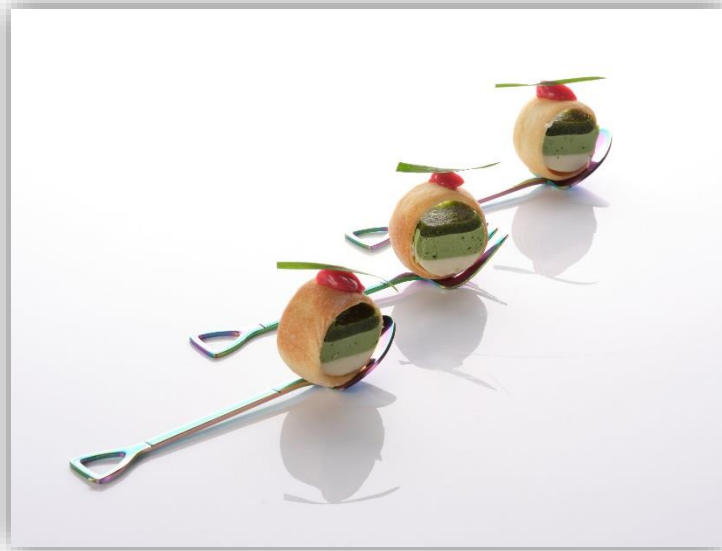
Miscelare gli ingredienti 4 minuti, impastare per 1 minuto. Lasciar riposare l'impasto 3 ore. Stendere l'impasto con l'aiuto dell'amido di mais e piegarlo in quattro, lasciar riposare 30 minuti e stenderlo di nuovo con l'amido a 0,3 mm. Asportare dei cerchi di 12 cm di diametro, tagliare in tre e arrotolarli sui coni per i cannoncini. Cuocere a 190°C per 7-8 minuti. Conservare a 16°C al riparo dall'umidità per massimo 7 giorni.

Mettere a mollo la gelatina per dieci minuti, fonderla e aggiungerla alla purea di melone, aggiungere il formaggio fresco e la panna e mettere la massa a solidificare in frigo.

Riempire i cornetti con la massa e rifinire con un pezzetto di prosciutto crudo e un pezzetto di prezzemolo. Conservare massimo 2 giorni a 5°C

Snack all'erba di pura spelta

Finalistin Junior Brot-Chef 2019



sfoglia al formaggio

100 g	Farina bianca pura spelta
50 g	Acqua
3 g	Sale
10 g	Burro d'apleggio
65 g	Formaggio per fondue moitié moitié (per involgere)

Panna cotta all'erba di pura spelta

140 g	Panna 35%
8 g	Erba di pura spelta tritata
3 g	Sale
8 g	Gelatina in fogli

Gelatina di pura spelta

50 g	Aqua
4 g	Erba di pura spelta tritata
1 g	Sale
6 g	Gelatina in fogli

Panna ai lamponi

40 g	Marmellata di lamoni senza semi
20 g	Panna semi montata 35%

Per la decorazione

20 pezzi	Steli di erba di pura spelta
----------	------------------------------

Produzione

Miscelare gli ingredienti 4 minuti, aggiungere il burro e impastare per 2-3 minuti. Togliere dall'impastatrice e formare un panetto, lasciarlo riposare per ca. 20 minuti. Involgere il formaggio e dare quattro giri doppi con un intervallo di 20 minuti tra il secondo e il terzo giro. Conservare a 5°C per massimo 3 giorni, oppure a -20°C per massimo 2 mesi e con solo 2 giri. Tagliare delle strisce di 2 cm di larghezza e 11.5 cm di lunghezza, arrotolarle attorno a un cerchio, cuocere a 190-210°C per ca. 10-15 minuti. Conservare a 5°C al riparo dall'umidità per massimo una settimana.

Ammollare la gelatina, cuocere tutti gli ingredienti in un pentolino e versarli in un contenitore, fare in modo che l'altezza sia 2 cm e lasciare rassodare in frigorifero. Conservare a 5°C per massimo 2 giorni.

Ammollare la gelatina, far bollire tutti gli ingredienti e versarli in un contenitore, fare in modo che lo spessore sia 0,5 cm, lasciar raffreddare in frigorifero, conservare massimo 2 giorni a 5°C.

Mescolare e stabilizzare i due ingredienti, conservare massimo 3 giorni a 5°C.

Versare un po' di panna cotta senza erba di pura spelta, lasciar rassodare, intanto alla panna rimasta mettere l'erba di pura spelta tritata, versare sopra e intanto che tira preparare la gelatina di pura spelta e versare sopra, tagliare a seconda del cerchio di sfoglia e adagiarlo dentro di essa, infine dressare una spunta di panna ai lamponi e mettere uno stelo di erba di pura spelta.

Dalla spiga alla farina

Finalistin Junior Brot-Chef 2019



Pasta allo sciroppo (4'560g)

690 g	Acqua
1050 g	Zucchero
60 g	Sciroppo di glucosio
2400 g	Farina bianca 400
360 g	Amido di frumento

Produzione

Bollire l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio, lasciar raffreddare 12h a 5°C, impastare.

Laminare sul 12 mm lasciar riposare una notte.

Laminare a 5 mm/ 2-3 mm per le parti più fini e intagliare le forme.

Cuocere a 120 °C per 120 minuti. Alla sfornata si

può dipingere con l'aerografo come pure attaccare i pezzi con l'isomalto

Rotolo del contadino

Finalistin Junior Brot-Chef 2019



Biscotto per arrotolati (730g)

210 g	Tuorlo (pastroizzato)
75 g	Zucchero
150 g	Albume (pastorizzato)
120 g	Zucchero
150 g	Farina bianca pura spelta
25 g	Erba di pura spelta tritata

Per farcire

500 g	Marmellata di albicocche
500 g	Panna montata (35%)
110 g	Cioccolato scuro (68%)

Per decorare

	Massa per decorare gli arrotolati al cacao
	Panna montata 35%
	Decorazioni in caramello Confetti di seconda scelta

Produzione

Montare i tuorli e gli albumi, separatamente, con lo zucchero. Mescolare un terzo degli albumi con i tuorli, poi aggiungere anche i restanti due terzi e infine poca alla volta la farina e l'erba di pura spelta setacciate. Spianare a 5 mm sopra la massa per decorare gli arrotolati congelata e cuocere a 230 per 8 minuti circa, all'uscita dal forno cospargere con lo zucchero cristallino e girare il biscotto. Una volta freddo tagliare un rettangolo più preciso, cospargerlo di marmellata e successivamente di panna lasciando libero 1 cm da un bordo, aggiungere le scaglie di cioccolato scuro, arrotolare, lasciar rassodare in congelatore. Tagliare in tre pezzi di uguale lunghezza, Decorare con delle rosette di panna e le decorazioni. Tagliare a metà un albicocca, inciderla, cospargerla di zucchero e caramellarla con la fiamma e usarla come decorazione. Conservare a 5°C per massimo due giorni