



Zucchero a Velo di Canna Grezzo

Ideale per l'artigiano che ricerca la possibilità di utilizzare uno zucchero a velo mantenendo l'aroma dello zucchero di canna grezzo. Con la sua granulometria extrafine può essere usato nello spolvero e negli impasti.



NOVITÀ
FORMATO
10kg

DESCRIZIONE

ZUCCHERO A VELO DI CANNA
GREZZO

SACCO 10 kg

PALLET 960 kg

CODICE 31131

POD=PAC=97



Zucchero a Velo di Canna Grezzo

- ✓ **IN TUTTE LE APPLICAZIONI DI PASTICCERIA** nello spolvero e negli impasti garantisce gli stessi risultati di uno zucchero a velo bianco aggiungendo il plus dello zucchero grezzo di canna
- ✓ **NEI LIEVITATI E NEL PAN DI SPAGNA** garantisce una sofficità ideale e arricchisce dell'aroma naturale dello zucchero grezzo di canna
- ✓ **NELLA DOLCIFICAZIONE DI CREME FREDEDE O MACEDONIE DI FRUTTA** permette uno scioglimento rapido e offre un'esplosione di aromi legati allo zucchero grezzo di canna



PER UN GRANDE MAESTRO,
UNO ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri

La Ricetta

Croissant allo yogurt

Procedimento

Ingredienti

Farina di frumento W=350
Lievito madre
Latte fresco intero A.Q.
Yogurt naturale intero
Zucchero a velo di canna grezzo
Lievito compresso
Baccello di vaniglia
Sale
Burro piatto
Sciroppo di zucchero
Kandis Italia Zuccheri

1500 g
335 g
650 g
285 g
300 g
40 g
n. 1
20 g
2000 g
Q.B.
Q.B.

Impastare la farina, il lievito madre, il latte e lo yogurt. Aggiungere lo zucchero a velo di canna grezzo poi inserire il lievito, la vaniglia e il sale. L'impasto deve risultare ben liscio, omogeneo, lucido ed elastico. Dividere in due bocce e abbattere in positivo per avere un migliore risultato in fase di piegature. Sfogliare ogni pastone con una placca di burro da 1000g. Dare tre pieghe a tre rispettando i tempi di riposo (almeno 20 minuti per piega). Laminare alla sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 2,5mm (larghezza 38cm). Stendere sul tavolo e ritagliare dei triangoli da arrotolare nelle classica forma. Posizionare su una placca, lucidare con uova e panna (50/50) e mettere a lievitare per 5/6 ore a 22° C. Infornare a 180°C. Cuocere per 12 minuti circa poi lucidare con sciroppo di zucchero e decorare con scaglie di Kandis.

Ricetta di O. Busi

www.italiazuccheri.it/seguiaci su 

