GUBANA

LIEVITATI - TIPICO DOLCE DELLE VALLI DEL NATISONE - UDINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 400
ACQUA	g 200
LIEVITO	g 100

PREPARAZIONE

DOSE PER 10 GUBANE

Impastare DOLCE FORNO e lievito con metà dell'acqua.

Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese, fino al completo assorbimento.

Lavorare l'impasto fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Porre a lievitare per circa un'ora a 28-30°C in cella di lievitazione, con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà triplicare il suo volume.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO	g 700
DOLCE FORNO	g 2200
TUORLO	g 750
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
MIELE	g 50
SALE	g 20
BURRO - MORBIDO	g 350
MARSALA	g 150

PREPARAZIONE

Impastare inizialmente DOLCE FORNO con il primo impasto.

Aggiungere successivamente lo zucchero, il sale ed 1/3 del tuorlo.

Inserire il restante tuorlo gradatamente in 2-3 volte fino ad ottenere un aspetto liscio.

Unire il burro in più riprese e proseguire a lavorare l'impasto finché comincerà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

Suddividere in pezzi da 400 grammi e lasciar "puntare" a 28-30°C per 20 minuti

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 50

circa.

Dopo la fase di puntatura, stendere la pasta allo spessore di circa un centimetro con forma retangolare e metterla in frigorifero o in abbattitore in modalità abbattimento positivo.

Porre uniformemente il ripieno (300 grammi per ogni pezzo) sulla superficie della pasta ed arrotolare formando un filone.

Mettere in uno stampo tondo formando una spirale e porre a lievitare a 28-30°C per 3-4 ore.

RIPIENO GUBANA

INGREDIENTI

PINOLI	g 200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UVA SULTANINA	g 1000
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 400
NOCI	g 400
DULCAMARA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500

PREPARAZIONE

Per il ripieno soffriggere i pinoli, l'uvetta e i cubetti d'arancia con il burro.

Unire le noci a pezzetti, DULCAMARA, lo zucchero e mescolare il tutto.

FINITURA

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	Q.B.
UOVA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima della cottura pennellare con uovo e cospargere di zucchero semolato.
Cuocere a 180°C circa per tempi variabili secondo il peso.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, tuorlo d'**uovo**, zucchero, **burro**, marsala 3%, **latte** (reidratato), lievito, pasta aromatizzante alla vaniglia 1.15 %(zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali),fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi.

Dichiaraziione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **granotenero** tipo 0, **tuorlo d'uovo**, zucchero, **burro**, marsala 3%, lievito, lievito madre naturale (**frumento**),pasta aromatizzante alla vaniglia 1.15% (zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali), sale. Il prodotto può contenere **soia** e altra **fruttaa guscio**.

Dichiarazione per etichettatura FARCITURA

uva sultanina 32% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), granella di biscotto al gusto di amaretto 16%(zucchero, farina di grano tenero tipo "00", albume d'uovo, armelline amare, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio e carbonato acido d'ammonio, aromi), zucchero, cubetti d'arancia candita 12.9% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), noci 12,9%, burro, pinoli 6,4%.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il DOLCE FORNO con il DOLCE FORNO MAESTRO.