

CURCUPAN

Ricettario



AB | MAURI

AB | MAURI

CURCUPAN

Curcupan è un **mix al 100%** per la produzione di pane, focacce, grissini e ricette dolci caratterizzato dal tipico **colore giallo intenso** e dal **sapore di curcuma**, spezia ricavata dalla radice della pianta, molto nota per le sue proprietà antiossidanti e terapeutiche.

- Contiene curcuma, farina di frumento tenero, semi di girasole e mais estruso.
- Indicato per la preparazione di prodotti sia dolci che salati dal profumo e dall'aroma inconfondibili.
- Il colore giallo intenso rende uniche e particolari le ricette realizzate, ideali per il benessere di tutta la famiglia.
- È un prodotto italiano, senza emulsionanti.
- Confezione: disponibile in **sacco da 15 kg.**



RICETTA STANDARD

Ingredienti

CURCUPAN	1000 g
Acqua	circa 550 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Successivamente far riposare l'impasto a temperatura ambiente, coperto con un telo per 15 minuti. Formare e mettere in lievitazione per circa 40 minuti, infornare a 205°C con vapore per 40 minuti circa. Le pezzature peseranno 400 g circa.



GRISSINI

Ingredienti

CURCUPAN	1000 g
Acqua	circa 500/600 g
Olio extravergine d'oliva	100 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Senza dare riposo alla pasta, formare un filone, ungerlo con olio Extravergine d'oliva e lasciarlo lievitare su un'asse di legno unta per circa 30-45 minuti. Tagliare i grissini e stirarli, porli successivamente su una teglia e far lievitare a 30°C con l'80% di U.R. per circa 25-30 minuti.



Grissini al formaggio o parmigiano:

È possibile aggiungere agli ingredienti 150 g di formaggio Edamer, oppure 100/150 g di Parmigiano Reggiano. Il formaggio andrà aggiunto a 3/4 dell'impasto. Il procedimento resta il medesimo.

CROISSANT SALATI DI SFOGLIA

Ingredienti

CURCUPAN	1000 g
Acqua	circa 500 g
Margarina ORO CROISSANT/SFOGLIA Platte	700 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti 3 minuti in prima velocità e 3 minuti in seconda velocità. Coprire l'impasto con un telo di plastica e far riposare per 15-20 minuti. Con la sfogliatrice dare 2 pieghe a 3. Lasciar riposare per 30 minuti l'impasto coperto, ripetere poi l'operazione dando 2 pieghe a 4. Dopo aver lasciato riposare la pasta per 30 minuti, tirarla con la sfogliatrice dello spessore desiderato, tagliare poi dei triangolini e farcirli con salumi e/o formaggio. Arrotolarli infine formando un croissant. Lasciar riposare per 30 minuti, spennellare con uovo sbattuto (decorare con semi di sesamo) ed infornare.



FOCACCIA MEDITERRANEA

Ingredienti

CURCUPAN	1000 g
Acqua	circa 600 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Strutto	50 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradatamente, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Fare le pezzature desiderate e mettere in cella di lievitazione per 90 minuti. Stendere su un telaio di infornamento, guarnire a piacere e infornare a 250°C per 10 minuti. Successivamente abbassare la temperatura a 210°C e cuocere per altri 15 minuti.



TARALLI

Ingredienti

CURCUPAN	1000 g
Farina di riso	50 g
Vino bianco secco	400 g
Olio extravergine d'oliva	150 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Lasciar riposare per 20 minuti l'impasto coperto da un telo.
Formare poi dei piccoli filoncini e chiuderli a ciambella, metterli in acqua molto calda (90/95°C) ed aspettare che salgano in superficie.
Successivamente scolarli e metterli su una teglia, infornare a 225°C per 25 minuti circa.



BAGUETTE

Ingredienti

CURCUPAN	1000 g
Acqua	circa 550 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti per 3 minuti in prima velocità e 6-7 minuti in seconda velocità. La temperatura finale dell'impasto sarà 28/30°C.
Lasciar riposare l'impasto per 10 minuti. Formare i singoli pezzi, dando loro una forma leggermente allungata e lasciar lievitare per altri 15-20 minuti.
Formare le baguette e lasciar lievitare per 50-60 minuti a 30°C con l'80% di U.R.
Praticare i caratteristici tagli obliqui, ed infornare a 210°C per 20-25 minuti circa.



CIABATTA

Ingredienti

CURCUPAN	1000 g
Acqua	circa 650/680 g
Olio extravergine d'oliva (facoltativo)	50 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti aggiungendo gradatamente l'acqua.
Lasciar riposare l'impasto per 45-60 minuti.
Spezzare sul tavolo infarinato e caricare le pastelle tagliate sul telaio, sempre leggermente infarinato.
Lasciar lievitare per 10-15 minuti circa, a 30°C con l'80% di U.R.
Capovolgere i pezzi ed infornare a 220°C per 25-30 minuti.
Le pezzature peseranno 150 g circa.



GIOPPINI

Ingredienti

CURCUPAN	1000 g
Acqua	circa 500 g
Olio extravergine d'oliva (facoltativo)	50 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Lasciar riposare l'impasto per 15-20 minuti.
Formare poi a macchina dei filoncini e porli curvi sulle teglie.
Far lievitare a 30°C con l'80% di U.R. per 50 minuti circa.
Infornare a 210°C con vapore, per 30 minuti circa.



CURCUCAKE

Ingredienti

CURCUPAN	500 g
Mix Amorpoluta	500 g
Ovo intero	500 g
Zucchero	200 g
ORO Burro Tradizionale	500 g
Lievito chimico ALE	10 g

Procedimento

Impastare in planetaria, con foglia per 5 minuti a media velocità.

Mettere successivamente nello stampo desiderato e cuocere a 180°C per 55 minuti con forno statico. Le pezzature saranno di g 550.



CROISSANT

Ingredienti

CURCUPAN	500 g
Farina Manitoba W 320	500 g
Acqua	circa 350 g
Ovo intero	150 g
Zucchero	150 g
ORO Burro Tradizionale	30 g
Lievito MAESTRO® o GIST	40 g
Bios 90 E-free Sfoglia	5 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

La temperatura finale del dell'impasto saradi 27°C . Far riposare l'impasto per 10 minuti a temperatura ambiente.

Aggiungere successivamente 350 g di Margarina e dare le pieghe con la sfogliatrice: una a 3 e una a 4. Far riposare per 10 minuti, tirare definitivamente, con uno spessore di 5 millimetri.

Formare a piacimento. Far successivamente lievitare in cella per 60 minuti.

Prima di infornare, guarnire la superficie con l'uovo e infine cuocere.



FROLLA

Ingredienti

CURCUPAN	1000 g
Zucchero a velo	400 g
Ovo intero	200 g
ORO Burro Tradizionale	500 g
Lievito chimico ALE	20 g

Procedimento

Impastare in planetaria, con la spatola, il burro morbido con lo zucchero a velo.

Aggiungere le uova e infine il CURCUPAN ed il lievito chimico ALE.

Quando l'impasto e' formato, infornare a 200°C per 30 minuti per ottenere la crostata.

I biscotti alla frolla saranno invece infornati a 190/195°C per 12 minuti.



FROLLA MONTATA

Ingredienti

CURCUPAN	1000 g
Zucchero a velo	500 g
Amido di mais	300 g
Ovo intero	300 g
ORO Burro Tradizionale	600 g
Lievito chimico ALE	20 g
Aroma	q. b.

Procedimento

Montare in planetaria con la spatola gli ingredienti per 3-5 minuti, fino ad ottenere un impasto ben montato.

Colare successivamente con bocchetta liscia .

Cuocere a 170/180°C per 15-18 minuti.



MIX PANE

Soluzioni innovative per la moderna
panificazione artigianale

AB|MAURI

SCOPRI L'INTERA GAMMA MIX PANE

NATURA E SAPORE

Linea di mix caratterizzati dal contenuto di lievito naturale che conferisce sapore, profumo e maggiore conservazione nel tempo al prodotto finito.

CEREALI E BENESSERE

Mix pane ricchi di profumo e gusto grazie al contenuto di cereali caratteristici, oggi offerti sul mercato in formulazioni ad "etichettatura pulita".

GUSTOSI

Mix per pani speciali, versatili e originali; assicurano varietà di forma e gusto a pane e sostituti, come pane hamburger, pizza, cracker, pane arabo, pane alla zucca.

AB|MAURI

AB Mauri Italy S.p.A.
Sede Legale:
Via Milano, 42 - 27045 Casteggio (PV)
Tel. 0383 893.1 - Fax 0383 893291

Sedi Operative:
Via Milano, 42 - 27045 Casteggio (PV)
Via S. Francesca Cabrini, 18 - 26853 Caselle Lurani (LO)

E-mail: ordinibakery@abmauri.com
Numero Verde: 800-018873
www.abmauri.it