

HELLO MIX FESTA **PLUS**⁺ È LA MISCELA BILANCIATA
PER LA PREPARAZIONE DI PANETTONE, COLOMBA,
PANDORO ED ALTRI PRODOTTI DA FORNO A
LIEVITAZIONE NATURALE.

HELLO MIX FESTA **PLUS**⁺ IS BALANCED MIX FOR THE
PREPARATION OF TYPICAL ITALIAN PANETTONE,
COLOMBA, PANDORO AND BAKERY PRODUCTS
WITH NATURAL YEAST.



Festa⁺

PLUS

i dolci delle feste[×]

GUIDA ALL'USO PROFESSIONALE
di HELLO MIX FESTA **PLUS**⁺

★
**LE RICETTE
ORIGINALI**
CONFORMI AL D.M.
DEL 22/07/05



il panettone[×]

RICETTA CLASSICA



Festa⁺
PLUS

CON QUESTO DOSAGGIO POSSIAMO OTTENERE 14 PANETTONI DA 1 KG (PESO A CRUDO 1080 g)

WITH THE FOLLOWING RECIPE YOU CAN OBTAIN 14 PANETTONE (1 Kg WEIGHT)

PRIMO IMPASTO

HELLÒ FESTA PLUS

BOULANGERIE Lievitopiù Lievito naturale polvere / natural yeast powder 3000 g

GOLDEN BAKERY Farina di grano tenero / wheat flour 750 g

BOULANGERIE Lievito fresco / fresh yeast 750 g

Acqua / water 5 g

Tuorlo d'uovo fresco / fresh egg yolk 1750 / 1850 g

BLONDEN Burro fresco di Bretagna / fresh butter 500 g

Totale primo impasto / total first dough 1000 g

7755 g

Versare nell'impastatrice tuffante la miscela bilanciata **Hellò Festa plus** con la farina, il lievito naturale disidratato, i tuorli, il lievito fresco e l'acqua. Miscelare per circa 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere il burro, lavorato precedentemente e lasciato a temperatura ambiente, possibilmente cubettato.

La temperatura dell'impasto deve essere di 26-28°C. L'impasto ottenuto deve essere morbido ed elastico.

Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C con umidità 80-90% per circa 12 ore fino a raggiungere 4 volte il volume iniziale. Passato questo tempo l'impasto è pronto per le fasi successive, i suoi profumi, gli aromi sviluppati, la struttura e l'acidità ideale.

(EN) Mix the flour with, water, yeast, natural yeast, egg yolk and Festa plus for 20 minutes obtaining smooth and dry dough.

Add the butter. The temperature of the dough should be 26-28°C. Leaven the dough for 12 hours at 24-26°C, 80-90% humidity, until it reaches four times its initial volume.

SECONDO IMPASTO

Primo impasto / first dough 7755 g

HELLÒ FESTA PLUS 2000 g

Acqua / Water 375 / 400 g

SUCREL Zucchero semolato / sugar 800 g

Tuorlo d'uovo fresco / fresh egg yolk 500 g

BLONDEN Burro fresco di Bretagna / fresh butter 800 / 1000 g

FRUIK Arancio a cubetti 12x12 TE fresco / fresh candied orange cubes 750 g

FRUIK Cedro a cubetti 9x9 Diamante / candied cedar cubes "Diamante" 250 g

DRAIK Uva sultanina 11 Jumbo / sultan raisin 2000 g

Aromi (vaniglia) / flavours (vanilla) q.b.

Lavorare il primo impasto lievitato per circa 20 min, aggiungendo **Hellò Festa plus** e acqua. Incorporare singolarmente, avendo cura di farli assorbire bene, lo zucchero, i tuorli, il burro (preparato lasciandolo a temperatura ambiente) ed eventuali aromi, fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare successivamente la frutta candita e l'uvetta. La temperatura dell'impasto deve essere di 26-28°C. Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-90% per circa 90 min. Spezzare ed arrotondare, secondo il peso desiderato e lasciar riposare altri 15 minuti fino a che non si forma una sottile pellicola. Formare e mettere negli stampi, porre in cella di lievitazione per 5-6 ore circa a 28-30°C e 80-90% umidità. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 min.

Cottura: 160 - 180°C per circa 50-55 min. a valvola aperta. A fine cottura, i prodotti devono essere capovolti con gli appositi sostegni per raffreddare almeno 9-10 ore. Il panettone va imbustato solamente dopo il raffreddamento, di circa 12 ore. (I tempi e le temperature di cottura dipendono dai forni utilizzati.)

(EN) Mix the first dough with Hellò Festa plus and water for 20 minutes. Then, add sugar, egg yolk, butter and flavours obtaining smooth and dry dough. Add the candied fruit and raisin. The temperature of the dough should be 26-28°C. Leaven the dough for 90 min. at 28-30°C, 80-90% humidity. Make the balls of the desired weight, leave for 15 min until a thin film appear. Shape and put in the mold. Leaven for 5-6 hours at 28-30°C, 80-90% humidity. Before to bake leave the dough rest for 15 minutes at environment temperature. Bake at 160 - 180°C for 50-55 min. After baking, the product should be put upside down until cold for 9-10 hours.



il pandoro^x

RICETTA CLASSICA



Festa⁺
PLUS

CON QUESTO DOSAGGIO POSSIAMO OTTENERE 12 PANDORI DA 1 KG (PESO A CRUDO 1080 g).

WITH THE FOLLOWING RECIPE YOU CAN OBTAIN 12 PANDORO (1 kg WEIGHT)

PRIMO IMPASTO

HELLÒ FESTA PLUS

BOULANGERIE Lievitopiù - Lievito naturale polvere / natural yeast powder 3000 g

GOLDEN BAKERY Farina di grano tenero / wheat flour 600 g

BOULANGERIE Lievito secco / Dry yeast 750 g

Acqua / water 10 g

Tuorlo d'uovo fresco / fresh egg yolk 1500 g

BLONDEN Burro fresco di Bretagna / fresh butter 800 g

Miscelare **Hellò Festa plus** con farina, lievito più e lievito secco, successivamente aggiungere acqua (ideale a temperatura di 18°C) in prima velocità per 10 minuti creando l'impasto; portare in seconda velocità aggiungendo tuorli di uova e incorporare burro lasciando miscelare per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto liscio, asciutto e sufficientemente morbido. Lasciar lievitare in cella a 26°C per 5 ore, ottenendo il raggiungimento del doppio volume dell'impasto iniziale.

(EN) Mix Hello Festa Plus with wheat flour, natural yeast and dry yeast; then add water (ideal temperature at 18°C), in first speed, for 10 minutes; add egg yolks and fresh butter, mixing in second speed for about 10 minutes obtaining smooth, soft and dry dough. Leaven the dough at 26°C for 5 hours, 80-90%, obtaining the double volume of the initial mixture.

SECONDO IMPASTO

Primo impasto / first dough 7660 g

HELLÒ FESTA PLUS 2000 g

Tuorlo d'uovo fresco / fresh egg yolk 500 g

Panna **PRIMULA** / cream 300 g

SUCREL Zucchero semolato / sugar 900 g

BLONDEN Burro fresco 82% / fresh butter 1400 g

KING CIOKIS Burro di cacao / cocoa Butter 100 g

SUCREL Miele mille fiori/Honey polyflora 200 g

Miscelare il primo impasto lievitato aggiungendo **Hellò Festa plus** e tuorli di uova, miscelando per circa 5 minuti in prima velocità. Aggiungere lo zucchero semolato (consigliato zucchero extra fino) e incorporare il burro (ridotto a cubetti), successivamente aggiungere miele e burro di cacao liquido, ottenendo un impasto amalgamato lasciando per 15 minuti in seconda velocità, l'impasto deve essere liscio, asciutto e morbido. Riporre in cella di lievitazione a 28°C per 30 minuti. Una volta terminato il tempo di lievitazione, formare una pezzatura e arrotondare secondo il peso desiderato, riporre negli stampi avendo cura di ungerli preferibilmente con burro o altri oli/grassi adeguati. Gli stampi dovranno essere riposti in cella di lievitazione per circa 10/12 ore alla temperatura di 26°C con umidità 80/90%. Una volta raggiunta la lievitazione per il 95% all'altezza dello stampo, verrà posto in forno a temperatura di 170°C per 60 minuti circa (pezzatura da 1 kg), riservando attenzione negli ultimi 15 minuti in cui la valvola del forno dovrà essere aperta per terminare la cottura. (tempi e temperature di cottura dipendono dai forni utilizzati). Infine, il prodotto appena cotto dovrà essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente per 4 ore, per poi togliere lo stampo e lasciar asciugare capovolgendo per almeno 4/5 ore.

(EN) Mix the first dough with Festa plus and yolk egg mixing for about 5 minutes in first speed. Add the sugar (recommended extra fine sugar) and incorporate the butter (previous reduced to cubes); add honey and liquid cocoa butter for 15 minutes in second speed obtaining smooth, soft and dry dough. Leavening cell at 28° C for 30 minutes. After the leavening time make the balls of the desired weight, shape and put in the mold previous grease added with butter or other oils/fats. Leavening for about 10/12 hours at a temperature of 26 °C with 80/90% humidity. Reach the leavening with 95% height of the mold, bake at a temperature of 170 ° C for about 60 minutes (size of 1 kg), and watch out for the last 15 minutes in which the oven valve must be opened. (Cooking times and temperatures depend on the ovens used). Finally, the cooked product must be cooled at room temperature for 4 hours, then overturn and dry for 4-5 hours.

la colomba[×]

RICETTA CLASSICA



Festa⁺
PLUS

CON QUESTO DOSAGGIO POSSIAMO OTTENERE 14 COLOMBE DA 1 KG (PESO A CRUDO 1080 g).
WITH THE FOLLOWING RECIPE YOU CAN OBTAIN 14 COLOMBA (1 Kg WEIGHT)

PRIMO IMPASTO

HELLÒ FESTA PLUS	3000 g
BOULANGERIE Lievitopiù - Lievito naturale polvere / natural yeast powder	750 g
GOLDEN BAKERY Farina di grano tenero / wheat flour	750 g
Acqua / water	1700 g
Tuorlo d'uovo fresco / fresh egg yolk	500 g
BOULANGERIE Lievito fresco / fresh yeast	5 g
BLONDEN Burro fresco di Bretagna / fresh butter	1000 g
Totale primo impasto / total first dough	7705 g

Miscelare **Hellò Festa plus** con farina **Golden Bakery**, acqua, **Boulangerie** lievito fresco, **Boulangerie Lievitopiù** e tuorli d'uovo fresco per circa 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare successivamente il burro. La temperatura dell'impasto deve essere di 26-28°C. Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 26-28°C e con umidità 80-90% per circa 12 ore fino a raggiungere 4 volte il volume iniziale.

(EN) Mix the flour with, water, yeast, egg yolk and Hellò Festa plus for 20 minutes obtaining smooth and dry dough. Add butter. The temperature of the dough should be 26-28°C. Leaven the dough for 12 hours at 26-28°C, 80-90% humidity until It reaches four times Its initial volume.

SECONDO IMPASTO

Primo impasto / First dough	7705 g
HELLÒ FESTA PLUS	2000 g
Acqua / Water	350 g
SUCREL Zucchero semolato / Sugar	700 g
Tuorlo d'uovo fresco / Fresh egg yolk	500 g
BLONDEN Burro fresco di Bretagna / Fresh butter	800 g
FRUIK Arancio a cubetti 12x12 TE / Candied orange cubes	2100 g
Aromi / Flavours	q.b.

Lavorare il primo impasto lievitato, aggiungendo **Hellò Festa plus** e acqua per circa 20 minuti. Incorporare singolarmente lo zucchero, i tuorli, il burro ed eventuali aromi fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare successivamente la frutta candita. La temperatura dell'impasto deve essere di 26-28°C. Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-90% per circa 90 min. Spezzare ed arrotondare, secondo il peso desiderato (60% per il corpo e 40% per le ali) e lasciar riposare altri 15 min, finchè non si forma una sottile pellicola.

Formare e mettere negli stampi, porre in cella di lievitazione per 5-6 ore circa a 28-30°C con umidità 80-90% .

Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 min. Prima di mettere in forno, ricoprire con glassa preparata precedentemente con **Hellò Cuba Glassa**, Draik Mandorle Naturali intere e Sucrel Zucchero a granello, quindi spolverare con Sucrel Zucchero a velo.

Cottura: per pezzature da 1 kg, 180°C per circa 50-55 min. aprendo la valvola negli ultimi 30 min. A fine cottura, i prodotti devono essere capovolti e disposti con gli apposite sostegni a raffreddare.

(EN) Mix the first dough with Hellò Festa Plus and water for 20 minutes. Then, add sugar, egg yolk, butter and flavours obtaining smooth and dry dough. Add the candied fruit. The temperature of the dough should be 26-28°C. Leaven the dough for 90 min. at 26-28°C, 80-90% humidity. Make the balls of the desired weight (60% for the body and 40% for the wings), leave for 15 min. until a thin film appears. Shape and put in the pan. Leaven for 4-5 hours at 28-30°C, 80-90% humidity. Before to bake leave the dough rest for 15 minutes at environment temperature. Before to bake, cover the product with the glaze prepared with Hellò mix Cuba Glassa*, Draik Natural whole almonds, Sucrel Sugar grains and Sucrel icing sugar.



Festa⁺

PLUS



VITERBO

MILANO

TERNI

PESCARA

PRATO

FROSINONE

RIMINI

RAGUSA

OLBIA

PERUGIA

www.mancinelligroup.com