



Viennoiserie

Le tecniche e i metodi per un prodotto a regola d'arte

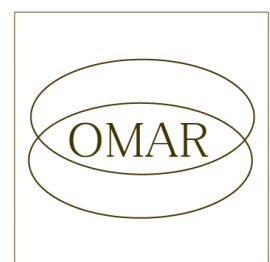
Anna Busi

Alessio Busi



Testi: Omar Busi e Alessio Busi

*OMAR snc
Via Fan, 3 – 38033 Cavalese (TN)
Tel. 3336729656
E-mail: alessio@omarbusi.it
www.omarbusi.com*



ISBN

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge

INDICE

1. VIENNOISERIE.....	1
2. I SEGRETI DELL'IMPASTO.....	5
2.1. Le materie prime.....	7
2.1.1. Farina.....	8
2.1.2. Liquidi.....	16
2.1.3. Grassi.....	19
2.1.3.1. Focus: il burro vegano.....	21
2.1.4. Zuccheri.....	25
2.1.5. Sale.....	28
2.1.6. Malto.....	29
2.1.7. Lievito di birra.....	30
2.1.8. Paste acide.....	30
2.2. Tecnica di impasto.....	32
2.2.1. Inserimento degli ingredienti.....	32
2.2.2. Gestione delle temperature.....	37
3. GESTIONE DELL'IMPASTO.....	43
3.1. Lavorazione diretta.....	45
3.2. Lavorazione indiretta.....	47
3.3. Conservazione in negativo.....	49
4. GESTIONE DELLA LIEVITAZIONE.....	51
5. INCASSO E PIEGHE.....	57

