ZENZERUS

Garbuio srl _ Via Gorizia, 8 _ 36050 Bolzano Vicentino (VI)
Tel. 0444 255008 / info@garbuio1970.it
www.garbuio1970.it

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo “1”, con farina di grano tenero tipo “0”, semi di papavero, spezie quali lo zenzero, la curcuma, la paprika, estratto di malto, pasta acida essiccata di grano tenero e farina di grano tenero maltato.

Miscela ideale per:

- PANE
- PASTA
- DOLCI
- PIZZA

Biscotti frolla allo Zenzerus

GUSTO PRIMA CLASS
GARBUIO **ACADEMY**

INGREDIENTI

•	ZENZERUS	gr. 500
•	Burro	gr. 250
•	Zucchero semolato	gr. 250
•	Uova	gr. 150
•	Lievito baking	gr. 8
•	Sale	gr. 5
•	Aromi	a piacere
•	Ammonio bicarbonato	gr. 2

Impasto:
Impastare burro e zucchero fino a rendere la massa omogenea; aggiungere le uova e terminare l'impasto aggiungendo ZENZERUS e sale.

Avvolgere nella pellicola alimentare per evitare il contatto con l'aria e lasciare riposare in frigorifero a temperatura di +4°C, meglio per una notte intera, oppure per un tempo minimo di due ore.
Stendere l'impasto dello spessore di 4mm e tagliarlo della forma desiderata e infornare.

15 min

180°C

*

FORNO ELETTRICO_COTTURA FUNZIONE VENTILATO
LIVELLO 2 (cavità 59 / 87 litri) - LIVELLO 3 (cavità 72 litri)

Accorgimenti: usare tutti gli ingredienti alla stessa temperatura per rendere l'impasto omogeneo senza doverlo lavorare troppo. Controllare sempre la pasta frolla dopo metà cottura per evitare che collassi.

* I tempi e i livelli della griglia sono indicativi e possono variare a seconda del forno in utilizzo. Per i test abbiamo utilizzato un forno De'Longhi Cookers a gas.

Nodini allo Zenzerus

GUSTO PRIMA CLASSE
GARBUIO **ACADEMY**

INGREDIENTI

•	ZENZERUS	gr. 500
•	Acqua	ml. 265
•	Olio EVO	gr. 15
•	Lievito	gr. 15
•	Sale	gr. 9

Impasto:
Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura finale impasto 25°C).

1' Riposo: 45 min a temperatura di almeno 25°C.
Suddividere l'impasto in pezzi da gr. 100 e formare i nodini.

2' Riposo: 90 min a temperatura di almeno 25°C.
oppure fino al raddoppio della massa.
Infornare come da indicazione.

30 min

210°C

*

FORNO ELETTRICO_COTTURA FUNZIONE STATICO VENTILATO
LIVELLO 2 (cavità 59 / 87 litri) - LIVELLO 3 (cavità 72 litri)

* I tempi e i livelli della griglia sono indicativi e possono variare a seconda del forno in utilizzo. Per i test abbiamo utilizzato un forno De'Longhi Cookers a gas.

Grissini allo Zenzerus

GUSTO PRIMA CLASSE
GARBUIO **ACADEMY**

INGREDIENTI

•	ZENZERUS	gr. 500
•	Acqua	ml. 260
•	Olio EVO	gr. 30
•	Lievito	gr. 10
•	Sale	gr. 9

Impasto:

Impastare dapprima ZENZERUS, acqua e lievito infine olio e sale finchè gli ingredienti sono ben amalgamati.

1' Riposo: 30 min a temperatura di almeno 25°C.
Formare dei filoni della larghezza di circa 4/5 cm schiacciandoli leggermente.

2' Riposo: 60 min a temperatura di almeno 25°C.
Tagliare con la spatola i filoncini dal lato corto in pezzi di dimensione uguale.
Tirare delicatamente la pasta fino alla lunghezza desiderata.
Deporre su leccarda ed effettuare la doppia cottura come da indicazione.

PRIMA FASE		SECONDA FASE		*
15 min	160°C	15 min	135°C	

FORNO ELETTRICO_COTTURA FUNZIONE STATICO
LIVELLO 2 (cavità 59 / 87 litri) - LIVELLO 3 (cavità 72 litri)

* I tempi e i livelli della griglia sono indicativi e possono variare a seconda del forno in utilizzo. Per i test abbiamo utilizzato un forno De'Longhi Cookers a gas.