

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE FORNO - PANETTONE**

Colomba ai fichi secchi e noci (senza canditi)

**PRIMO IMPASTO**

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 6.500

Acqua (28-30°C) g 3.300

Burro (morbido) g 1.000

Lievito di birra g 20

**IMPASTO FINALE**

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 4.500

Burro (morbido) g 2.000

Tuorlo d'uovo g 2.300

Zucchero g 800

Sale g 90

Fichi secchi g 3.000

Noci g 1.000

Aroma a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti e kg 2,2 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato (si consiglia di fare la "spia" e cioè mettere 250 grammi di impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione). Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, 1 kg di tuorlo d'uovo solo e cominciare ad impastare per circa 10 minuti poi aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo. Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta),

lasciandone da parte un ulteriore mezzo chilo da fondere a bassa temperatura. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente i fichi e le noci. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 40-50 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti. Arrotolare formando dei filoncini e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie. Ricoprire con glassa MANDORGLASS QUICK o BRIO BIG, decorare con mezza noci, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura delle colombe.

**Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:**

I prodotti finiti realizzati con le ricette irca devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti:

**INGREDIENTI:** farina di grano tenero tipo 0, fichi secchi 12.2% (ingredienti: ...), burro, tuorlo d'uovo, zucchero, noci 4%, latte, fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Nel caso di utilizzo di DOLCE FORNO TRADITION nell'elenco ingredienti non bisogna riportare l'emulsionante E471.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente, tenendo presente che la decorazione deve contenere granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle (in questo caso non vengono utilizzate), riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.



**irca**

**Linea preparati per pasticceria**

**DOLCE FORNO - PANETTONE**

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'uovo, farina di riso, amido, mandorle d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'uovo, mandorle, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.