

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

Colomba ai marroni e cioccolato

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 6.500
Acqua (28-30 °C)	g 3.300-3.400
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 2.500-2.600
Zucchero	g 800
Sale	g 90
Marroni	g 4.000
MORELLINA	g 1.250
PEPITA 600 o BARRETTE spezzettate	g 1.500
Aromi a piacere	

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed i 2/3 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. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro e la MORELLINA precedentemente fusi ed

incorporare delicatamente i marroni precedentemente ben scolati e le PEPITE di CIOCCOLATO poste in frigorifero almeno 2 ore prima. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 50-60 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, finché 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, decorare con mandorle, 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, marroni 16% (indicare gli ingredienti dei marroni), burro, tuorlo d'uovo, zucchero, cioccolato 6% (indicare gli ingredienti del cioccolato utilizzato), crema al cacao magro e nocciole 5% (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro al 10-12 % di burro di cacao (26 %), nocciole (12 %), latte scremato in polvere, emulsionante lecitina (di soia), aromi.), 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



irca

Linea preparati per pasticceria

DOLCE FORNO - PANETTONE

presente che la decorazione deve contenere granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

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.