

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

Mandorlato 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	g 1.500

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 o DOLCE FORNO TRADITION, 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 o le BARRETTE di cioccolato precedentemente 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 nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta per veneziane; mettere in cella a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore 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 i mandorlati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con glassa MANDORGLASS, decorare con abbondanti mandorle intere ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. I mandorlati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione degli ingredienti (senza la glassa):

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), crema al cacao magro e nocciole (indicare gli ingredienti di MORELLINA: oli vegetali, zucchero, cacao magro, nocciole, latte scremato in polvere, emulsionante lecitina di soia, aromi), latte, fruttosio, lievito madre naturale, emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

- Ingredienti della glassa: indicare gli ingredienti di MANDORGLASS tenendo presente che con l'aggiunta del 3% di mandorle sul peso della glassa gli ingredienti diventano (zucchero, albume d'uovo, mandorle, farina di riso, mandorle d'albicocca, grasso vegetale, amido modificato, sciroppo di glucosio, aromi).