

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

pandolce genovese con natur activ

IMPASTO SERALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 6.500
Acqua (28-30°C)	g 3.200
Burro (morbido)	g 750
NATUR ACTIV	g 350-380

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 4.700
Burro (morbido)	g 1.500
Zucchero	g 550
Sale	g 60
Uova intere	g 750
Acqua	g 700
Uva sultanina	g 5.000
Cubetti d'arancia candita	g 1.750
Cubetti di cedro candito	g 1.750
Pinoli	g 1.000
Semi d'anice	g 60

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. 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. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare fino ad ottenere una pasta liscia, aggiungere quindi le uova e l'acqua poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti

dell'impastatrice. Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i cubetti d'arancia e di cedro candito, i pinoli ed i semi d'anice. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 10-15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre su teglie con carta da forno. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 3-4 ore con umidità relativa del 70% circa. Lasciare per 10-15 minuti i pandolci lievitati esposti all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie. Con una lametta praticare la classica incisione a triangolo. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I pandolci appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.