

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

Panettone ai cereali e semi

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

**PRIMO IMPASTO**

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION g 6.500

DECORGRAIN g 1.000

Acqua (28-30°C) g 3.300

Burro (morbido) g 1.100

Lievito di birra g 25

**IMPASTO FINALE**

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION g 4.500

DECORGRAIN g 600

Burro (morbido) g 2.000

Tuorlo d'uovo g 2.400-2.500

Zucchero g 800

Miele g 200

Sale g 100

Uvetta sultanina g 3.000

Cubetti d'arancia candita g 1.500

Cubetti di cedro candito g 500

Aromi a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti e 2,2 kg dell'acqua prevista in ricetta; far impastare per 5-10 minuti e quindi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia (il tempo d'impasto deve essere di circa 30-35 minuti). Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre

a lievitare a 24-26°C per 10-12 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, DECORGRAIN, 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 litro per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo. Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo kg per volta), lasciandone da parte mezzo kg da fondere a bassa temperatura. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. (Se la temperatura risulta minore di 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente l'uvetta ed i canditi mettendoli su di una teglia e ponendoli in forno per 1-2 minuti). Incorporare delicatamente l'uvetta ed i canditi aggiungendo il restante burro fuso e controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C; porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 50 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; 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 panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:



**irca**

**Linea preparati per pasticceria**

**DOLCE FORNO - PANETTONE**

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

PANETTONE AI CEREALI E SEMI - Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, burro, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), tuorlo d'uovo, zucchero, miscela di cereali e semi (5.5%) (semi di sesamo (2.2%), semi di girasole (1.2%), semi di lino (1.1%), fiocchi di farro (1%).), cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), latte (reidratato), fruttosio, cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere tracce di soia e frutta a guscio.

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

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.