

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

panettone ai marroni

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION g 6.500

Acqua (28-30°C) g 3.300

Burro (morbido) g 1.000

Lievito g 20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION g 4.500

Burro (morbido) g 2.000

Tuorlo d'uovo g 2.400

Zucchero g 800

Sale g 90

Marroni (rottami) g 4.000

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 fuso ed incorporare delicatamente i marroni. 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; 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.

Si consiglia di iniziare l'impasto bianco nelle ore serali per effettuare l'impasto finale la mattina seguente e la cottura nel pomeriggio. Il burro deve avere consistenza morbida. I tagli da effettuare sulla superficie del panettone non devono essere troppo profondi, e sono necessari per far assumere al prodotto finito la caratteristica e tradizionale forma. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti nell'impasto finale. Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali. Dichiarazione per etichettatura con DOLCE FORNO.

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

PANETTONE AI MARRONI (senza uvetta e canditi): farina di grano tenero tipo 0, marroni 18,1% (indicare gli ingredienti dei marroni), burro, tuorlo d'uovo, zucchero, latte, fruttosio, lievito madre naturale, emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO TRADITION.



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 MARRONI (senza uvetta e canditi): farina di grano tenero tipo 0, marroni 18,1% (indicare gli ingredienti dei marroni), burro, tuorlo d'uovo, zucchero, latte, fruttosio, lievito madre naturale, sale, aromi, lievito.