

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

panettone con natur activ

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION	g 6.500
Acqua (28-30°C)	g 3.500
Burro (morbido)	g 1.000
NATUR ACTIV	g 350

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION	g 4.500
Burro (morbido)	g 2.200
Tuorlo d'uovo	g 2.400
Zucchero	g 1.000
Sale	g 90
Uva 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 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. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 26-28°C per 10-12 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 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 l'uva sultanina ed i canditi. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 40 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 15 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 4-6 ore, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. 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 (30-35 minuti per panettoni da 500 grammi e 50-60 minuti per quelli da 1000 grammi). I panettoni appena sfornati devono essere sistemati sugli appositi supporti dentati e lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

AVVERTENZE: 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



irca

Linea preparati per pasticceria

DOLCE FORNO

seguenti dichiarazioni di ingredienti. PANETTONE: farina di grano tenero tipo 0, burro, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), tuorlo d'uovo, zucchero, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), latte, fruttosio, cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale, emulsionante E471, sale, aromi.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO TRADITION:

I prodotti finiti realizzati con le ricette irca devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti. PANETTONE: farina di grano tenero tipo 0, burro, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), tuorlo d'uovo, zucchero, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), latte, fruttosio, cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale, sale, aromi.