

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

panettone al pistacchio

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

**PRIMO IMPASTO**

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION	g 7.500
Acqua (28-30°C)	g 3.750
Burro (morbido)	g 1.250
Lievito	g 25

**IMPASTO FINALE**

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION	g 5.000
Burro (morbido)	g 2.000
Tuorlo d'uovo	g 2.600
Acqua	g 600
Zucchero	g 900
Sale	g 90
Pasta pistacchio	g 1.000
Pistacchio macinato grossolanamente	g 3.000
Aroma pistacchio	q.b.

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; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, burro e acqua; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere allora la pasta al pistacchio ed il pistacchio macinato ed incorporarle delicatamente. 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 AL PISTACCHIO (senza uvetta e canditi): farina di grano tenero tipo 0, pistacchio 14,4%, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, latte, fruttosio, lievito madre naturale, emulsionante E471, sale, aromi, lievito.



**irca**

**Linea preparati per pasticceria**

**DOLCE FORNO**

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 AL PISTACCHIO (senza uvetta e canditi): farina di grano tenero tipo 0, pistacchio 14,4%, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, latte, fruttosio, lievito madre naturale, sale, aromi, lievito.