

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

Roscón de reyes - lunga durata

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION g 1.400

Acqua (28-30°C) g 640

Burro (morbido) g 150

Lievito g 6

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION g 1.200

Uova intere g 400

Latte g 200

Burro (morbido) g 50

Zucchero g 100

Sale g 15

REVOLUTION CREAM g 20

TRIAL THERMOTECH g 20

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre in cella di lievitazione a 24-26°C fino a volume quadruplicato (circa 10 ore). Aggiungere tutti gli ingredienti dell'impasto finale al primo impasto salvo il burro, che andrà aggiunto verso la fine poco alla volta. Lasciare riposare l'impasto per 45-50 minuti a 28-30°C dopodiché suddividere in pezzi da 500 grammi ed arrotolarli. Dopo 5 minuti di riposo formare le ciambelle, depositarle su teglie con carta da forno e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% per 2 ore circa. Ricoprire con un velo di ghiaccia all'amaretto (MANDORGLASS QUICK), decorare con granella di zucchero di tipo grosso e cuocere a forno moderato alla temperatura di

170-190°C per 16-18 minuti. BRIOCHES: arrotolare i pezzi dando la classica forma, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% per 2 ore circa. Cuocere, dopo aver lucidato con uovo, a 180-190°C per 15-18 minuti.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali. I prodotti così ottenuti devono essere confezionati subito dopo il completo raffreddamento.