

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

Veneziane uvetta e cannella - ricetta easy

**PRIMO IMPASTO**

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 6.500
Acqua (26-28°C)	g 3.300
Burro (morbido)	g 1.000
Zucchero	g 200
Lievito	g 100

**IMPASTO FINALE**

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 4.500
Burro (morbido)	g 2.000
Tuorlo d'uovo	g 2.500
Zucchero	g 800
Sale	g 90
Uvetta sultanina	g 4.000
Cannella in polvere	g 100-150

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 24-26°C. Porre a lievitare a 20-22°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, zucchero, sale, cannella in polvere ed 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 chilo per volta), lasciandone da parte mezzo chilo 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'uva sultanina aggiungendo il restante burro fuso, controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 45 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 5 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 30°C con umidità relativa di circa il 70% per circa 3 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 le paste lievitate esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con glassa (BRIO BIG o MANDORGLASS QUICK), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso (35-40 minuti per veneziane da 500 grammi, 50-55 minuti per quelle da 1000 grammi). Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura. **AVVERTENZE:** si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO.

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

**INGREDIENTI:** farina di grano tenero tipo 0, uvetta 15% (inserire eventuali ingredienti dell'uvetta utilizzata), burro, tuorlo d'uovo, zucchero, latte, fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, cannella 0.6 %, sale,



**irca**

**Linea preparati per pasticceria**

**DOLCE FORNO - PANETTONE**

aromi, lievito.

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

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente. Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'uovo, farina di riso, amido, mandorle d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'uovo, mandorle, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.