



irca Linea preparati per pasticceria



Quality through expertise

DOLCE FORNO - PANETTONE



irca

Linea preparati per pasticceria

DOLCE FORNO - PANETTONE

DOLCE FORNO
DOLCE FORNO TRADITION
PANETTONE

DOLCE FORNO, DOLCE FORNO TRADITION e PANETTONE sono preparati tecnologicamente avanzati di eccezionale livello qualitativo per la realizzazione di panettoni, pandori, veneziane e colombe nel pieno rispetto dell'antica tradizione pasticceria italiana.

"LA DOLCEZZA DI UNA PERFETTA LIEVITAZIONE"

IRCA attraverso l'attento lavoro dei tecnici del reparto ricerca e sviluppo ha realizzato con successo DOLCE FORNO, DOLCE FORNO TRADITION e PANETTONE, i preparati a base di lievito madre che consentono di rinnovare la tradizione artigianale dei dolci di pasta lievitata. Nella produzione di dolci a lunga lievitazione i fattori di maggiore importanza sono la preparazione del lievito madre e la qualità della farina. Variazioni di pH ed acidità, fermentazioni anomale, mancanza di stabilità della farina, creano numerose difficoltà per mantenere nel giusto equilibrio il lievito madre, soprattutto nel caso di produzioni saltuarie.

DOLCE FORNO, DOLCE FORNO TRADITION e PANETTONE, contenendo sia quanto necessario a riprodurre in modo corretto il lievito madre già nel primo impasto, sia farine particolarmente adatte e controllate, consente una produzione sicura e regolare ai massimi livelli qualitativi.

Con DOLCE FORNO, DOLCE FORNO TRADITION e PANETTONE si elimina la necessità della preparazione del lievito madre e ciò comporta un notevole accorciamento nella durata del ciclo produttivo. DOLCE FORNO TRADITION consente la preparazione di prodotti finiti senza additivi e conservanti.

Confezione:
sacchi da 25 kg.



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

veneziane-brioche a lunga conservazione

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 700
Acqua (28-30°C)	g 320
Burro (morbido)	g 100
Lievito di birra	g 3

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 600
Uova intere	g 200
Tuorlo d'uovo	g 100
Burro (morbido)	g 200
Zucchero	g 60
Sale	g 10

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 dell'impasto poco alla volta. Lasciare riposare l'impasto per 45-50 minuti a 28-30°C dopodiché suddividere in pezzi da 50-60 grammi.

VENEZIANE: arrotolare i pezzi, depositarli su teglie 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 (BRIOBIG), 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 16-18

minuti.

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.

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

Veneziane-Brioche per gelato con impasto diretto

DOLCE FORNO	g 1.000
Acqua	g 150
Latte	g 150
Uova intere	g 150
Burro o MARBUR CREMA	g 150
Lievito	g 40
Sale	g 10

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciare riposare per 25-30 minuti dopodiché suddividere in pezzi da 70 grammi. Arrotolare i pezzi, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

VENEZIANE: ricoprire con un velo di glassa BRIOBIG o MANDORGLASS QUICK, decorare con granella di zucchero di tipo grosso, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno moderato alla temperatura di 180-190°C per 18-20 minuti.

BRIOCHE PER GELATO: cuocere senza decorare a 190-200°C per 12-15 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.

**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.

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

tranci alle noci e pinoli

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o 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 o DOLCE FORNO TRADITION g 4.500

Burro (morbido) g 2.000

Tuorlo d'uovo g 2.300

Zucchero g 800

Sale g 60

Aromi a piacere q.b.

Pinoli q.b.

Noci in granelli q.b.

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto e la temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 40 minuti; suddividere in pezzature da 250 grammi, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 5 minuti. Stendere allo spessore di circa 1 centimetro dando una forma quadrata alla pasta, con bocchetta piatta dressare 4 strisce distanti e parallele di MANDEL ROYAL sulla superficie, sistemarvi sopra

pinoli, granelli di noci e arrotolare formando un filone, tagliarlo in tre parti uguali e porre i tre pezzi con la spirale rivolta verso l'alto negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 3-4 ore con umidità relativa di circa il 70%, finché il culmine della pasta sporga leggermente dagli stampi. Cuocere a 190-200°C per 20 minuti circa. I tranci devono essere confezionati in sacchetti di moplefan almeno 10 ore dopo la loro cottura.

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

Torta delle rose

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 10.000

Acqua (28-30°C) g 4.500

Burro (morbido) g 1.500

Lievito di birra g 40

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 7.500

Burro (morbido) g 3.900

Tuorlo d'uovo g 1.800

Zucchero g 1.600

Sale g 150

Aromi a piacere g -

CREMA

Zucchero g 1.000

Burro (morbido) g 1.000

Iniziare il primo 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 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e solo i 2/3 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere rimanente burro fuso (a bassa temperatura) Controllare che la

temperatura della pasta sia 26/28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 60 minuti; spezzare in pezzi da 750 grammi e stendere allo spessore di circa 1 centimetro dando una forma rettangolare alla pasta (altezza 30 centimetri circa). Depositare sulla superficie con spatola un leggerissimo strato di crema (non montata), arrotolare formando un filone e tagliarlo in 6 pezzi della larghezza di 6 centimetri circa. Depositare negli appositi stampi di carta (tipo veneziana) con la spirale rivolta verso l'alto, porne uno al centro e quindi gli altri attorno in modo da riempire lo stampo. Mettere in cella di lievitazione a 28°C per 4 ore circa con umidità relativa di circa il 70%. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Appena tolti i dolci dal forno pennellare la superficie con burro fuso. I dolci devono essere lasciati raffreddare circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

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

Schiacciata di Pasqua

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 700

Acqua (28-30°C) g 270

Burro (morbido) g 100

Lievito di birra g 40

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 600

Uova intere g 100

Tuorli g 100

Burro morbido g 200

Zucchero g 90

Sale g 10

Semi di anice g 40/50

Aromi (acqua di rose, anice stellato, arancio) g q.b.

Impastare gli ingredienti del primo impasto fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto; la temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C fino ad ottenere un volume più che triplicato (circa 3 ore). Aggiungere tutti gli ingredienti al primo impasto e lavorare bene fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Suddividere in pezzi da 500 grammi ed arrotolarli; lasciarli riposare per 30 minuti a 26-28°C e depositarli su teglie o in stampi. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 50-60% per 80-90 minuti. Dopo aver spennellato con uovo, cuocere in forno moderato alla temperatura di 170-180°C per 40 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 semi di anice vanno ammollati in acqua almeno 2 ore prima dell'impiego.

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

panfrutto

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 6.500
Acqua (28-30°C)	g 3.300
Burro (morbido)	g 1.000
Lievito	g 250

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 4.500
Burro (morbido)	g 2.000
Tuorlo d'uovo	g 2.200
Zucchero	g 800
Sale	g 80
Uva sultanina	g 3.000
Cubetti d'arancia candita	g 1.500
Cubetti di cedro	g 1.500
Aroma arancio e limone	q.b.

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed i 3/4 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una struttura liscia. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C; porre a lievitare per 10ra e 30 minuti a 30°C in cella di lievitazione, fino a volume più che raddoppiato. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo a 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. Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti circa. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Lasciare per 10-15 minuti i panfrutti lievitati esposti all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con glassa (BRIO BIG o MANDORGLASS), 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. Il confezionamento deve essere effettuato 4-5 ore dopo la cottura in sacchetti di moplefan.

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

focaccia viennese pere e cioccolato

RICETTA BASE

DOLCE FORNO/PANETTONE	g 1.000
Acqua	g 150
Latte	g 200
Uova intere	g 150
burro o margarina crema	g 150
Lievito	g 20-30
Sale	g 10

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Suddividere in pezzi da 300-500 grammi ,arrotolare e lasciare riposare per 25-30 minuti. **PROCEDIMENTO:** spianare la pasta dando forma circolare e sistemarla su teglie con carta da forno. **LIEVITAZIONE:** porre in cella di lievitazione a 30-32°C per 90 minuti circa. **DECORAZIONE E COTTURA:** pennellare con uovo sbattuto, cospargere la superficie con zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita. Distribuire uniformemente con sacco a poche FRUTTIDOR PERA, PEPITE di cioccolato ed alcuni fiocchi di burro. Cuocere a 220°C per 12 minuti circa.

AVVERTENZE: si consiglia di utilizzare burro o margarina ad una consistenza morbida. Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle proprie esigenze.

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

gubana

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 400

Acqua (28-30°C) g 200

Lievito g 100

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 2.200

Tuorlo d'uovo g 750

Zucchero g 100

Miele g 50

Sale g 20

Burro (morbido) g 350

Marsala g 150

Aromi - Vanillina - Rhum q.b.

RIPIENO

Pinoli g 200

Burro (morbido) g 300

Uva sultanina g 1.000

Cubetti d'arancia candita g 400

Noci g 400

DULCAMARA g 500

Zucchero g 500

Preparare il primo impasto impastando tutti gli ingredienti. Far lievitare per circa un'ora a 28-30°C e comunque fino a volume triplicato. Aggiungere le quantità

previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero e solo 3/4 del burro; impastare aggiungendo il tuorlo poco alla volta fino ad ottenere un aspetto liscio, aggiungere il restante burro fuso e proseguire a lavorare l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice. Suddividere nelle pezzature desiderate e lasciar "puntare" a 28-30°C per 20 minuti circa. Stendere allo spessore di circa un centimetro, porre uniformemente sulla superficie il ripieno ed arrotolare formando un filone. Mettere in uno stampo tondo formando una spirale e porre a lievitare a 28-30°C per 3-4 ore. Prima della cottura pennellare con uovo e cospargere di zucchero semolato. Cuocere a 180°C circa per tempi variabili secondo il peso.

RIPIENO: soffriggere pinoli, burro, uvetta e cubetti d'arancia; unire noci a pezzetti, DULCAMARA, zucchero e mescolare il tutto.

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

pandolce genovese

IMPASTO SERALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 6.500

Acqua (28-30°C) g 3.200

Burro (morbido) g 750

Lievito di birra g 20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 4.700

Burro (morbido) g 1.500

Zucchero g 550

Sale g 60

Uova intere g 750

Acqua g 700

Uva sultanina g 5.000

Cubetti d'arancia candita g 1.750

Cubetti di cedro candito g 1.750

Pinoli g 1.000

Semi d'anice g 60

delicatamente l'uva sultanina, i cubetti d'arancia, i cubetti di cedro, i pinoli ed i semi d'anice. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 10-15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre su teglie con carta da forno. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 3-4 ore con umidità relativa del 70% circa. Lasciare per 10-15 minuti i pandolci lievitati esposti all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie. Con una lametta praticare la classica incisione a triangolo. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I pandolci appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

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. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare fino ad ottenere una pasta liscia, aggiungere quindi le uova e l'acqua poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice. Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare

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

pandolce genovese con natur activ

IMPASTO SERALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 6.500
Acqua (28-30°C)	g 3.200
Burro (morbido)	g 750
NATUR ACTIV	g 350-380

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 4.700
Burro (morbido)	g 1.500
Zucchero	g 550
Sale	g 60
Uova intere	g 750
Acqua	g 700
Uva sultanina	g 5.000
Cubetti d'arancia candita	g 1.750
Cubetti di cedro candito	g 1.750
Pinoli	g 1.000
Semi d'anice	g 60

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. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare fino ad ottenere una pasta liscia, aggiungere quindi le uova e l'acqua poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti

dell'impastatrice. Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i cubetti d'arancia e di cedro candito, i pinoli ed i semi d'anice. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 10-15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre su teglie con carta da forno. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 3-4 ore con umidità relativa del 70% circa. Lasciare per 10-15 minuti i pandolci lievitati esposti all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie. Con una lametta praticare la classica incisione a triangolo. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I pandolci appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

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

Mandorlato ai marroni e cioccolato

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 6.500
Acqua (28-30 °C)	g 3.300-3.400
Burro (morbido)	g 1.000
Lievito di birra	g 20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 4.500
Burro (morbido)	g 2.000
Tuorlo d'uovo	g 2.500-2.600
Zucchero	g 800
Sale	g 90
Marroni	g 4.000
MORELLINA	g 1.250
PEPITA 600 o BARRETTE	g 1.500

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 o DOLCE FORNO TRADITION, 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 e la MORELLINA precedentemente fusi ed incorporare delicatamente i marroni precedentemente

ben scolati e le PEPITE di cioccolato o le BARRETTE di cioccolato precedentemente poste in frigorifero almeno 2 ore prima. 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 per veneziane; 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 mandorlati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con glassa MANDORGLASS, decorare con abbondanti mandorle intere ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. I mandorlati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione degli ingredienti (senza la glassa):

farina di grano tenero tipo 0, marroni 16 % (indicare gli ingredienti dei marroni), burro, tuorlo d'uovo, zucchero, cioccolato 6% (indicare gli ingredienti del cioccolato), crema al cacao magro e nocciole (indicare gli ingredienti di MORELLINA: oli vegetali, zucchero, cacao magro, nocciole, latte scremato in polvere, emulsionante lecitina di soia, aromi), latte, fruttosio, lievito madre naturale, emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

- Ingredienti della glassa: indicare gli ingredienti di MANDORGLASS tenendo presente che con l'aggiunta del 3% di mandorle sul peso della glassa gli ingredienti diventano (zucchero, albume d'uovo, mandorle, farina di riso, mandorle d'albicocca, grasso vegetale, amido modificato, sciroppo di glucosio, aromi).



Linea preparati per pasticceria

DOLCE FORNO - PANETTONE



focaccia viennese alle mele

RICETTA BASE

DOLCE FORNO/PANETTONE g 1.000

Acqua g 150

Latte g 200

Uova intere g 150

burro o margarina crema g 150

Lievito g 20-30

Sale g 10

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Suddividere in pezzi da 300-500 grammi ,arrotolare e lasciare riposare per 25-30 minuti. **PROCEDIMENTO:** spianare la pasta dando forma circolare e sistemarla su teglie con carta da forno. **LIEVITAZIONE:** porre in cella di lievitazione a 30-32°C per 90 minuti circa. **DECORAZIONE E COTTURA:** pennellare con uovo sbattuto, cospargere la superficie con zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita. Distribuire uniformemente con sacco a poche FRUTTIDOR MELA ed alcuni fiocchi di burro. Cuocere a 220°C per 12 minuti circa.

AVVERTENZE: si consiglia di utilizzare burro o margarina ad una consistenza morbida. Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle proprie esigenze.

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

pandolce valtellinese

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 6.500

Acqua (28-30°C) g 3.400

Burro (morbido) g 1.000

Lievito g 20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 4.700

Burro (morbido) g 2.000

Zucchero g 650

Sale g 60

Uova intere g 2.000

Uva sultanina g 14.000

Fichi secchi g 3.500

Cubetti d'arancia candita g 1.500

Cubetti di cedro candito g 700

Noci g 4.500

Mandorle grezze g 2.500

fichi, le noci, le mandorle ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto dando la classica forma di filone e porre su teglie con carta da forno. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 4-6 ore con umidità relativa del 70% circa. Lasciare per 10 minuti i panettoni lievitati esposti all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie. Pennellare con uovo e cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I prodotti appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

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. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare fino ad ottenere una pasta liscia, aggiungere quindi le uova poco per volta e proseguire a lavorare finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice. Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i

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

focaccia viennese ai frutti di bosco

RICETTA BASE**DOLCE FORNO/PANETTONE** g 1.000

Acqua g 150

Latte g 200

Uova intere g 150

burro o margarina crema g 150

Lievito g 20-30

Sale g 10

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Suddividere in pezzi da 300-500 grammi, arrotolare e lasciare riposare per 25-30 minuti. Spianare la pasta dando forma circolare e sistemarla su teglie con carta da forno. Porre in cella di lievitazione a 30-32°C per 90 minuti circa. Pennellare con uovo sbattuto, cospargere la superficie con zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita. Distribuire uniformemente i frutti di bosco congelati ed alcuni fiocchi di burro. Cuocere a 220°C per 12 minuti circa.

AVVERTENZE: si consiglia di utilizzare burro o margarina con consistenza morbida. Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle proprie esigenze.

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

focaccia viennese

RICETTA BASE**DOLCE FORNO/PANETTONE**

	g 1.000
Acqua	g 150
Latte	g 200
Uova intere	g 150
burro o margarina crema	g 150
Lievito	g 20-30
Sale	g 10

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Suddividere in pezzi da 300-500 grammi ,arrotolare e lasciare riposare per 25-30 minuti. **PROCEDIMENTO:** spianare la pasta dando forma circolare e sistemarla su teglie con carta da forno. **LIEVITAZIONE:** porre in cella di lievitazione a 30-32°C per 90 minuti circa. **DECORAZIONE E COTTURA:** pennellare con uovo sbattuto, cospargere la superficie con zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita. Distribuire uniformemente alcuni fiocchi di burro. Cuocere a 220°C per 12 minuti circa.

AVVERTENZE: si consiglia di utilizzare burro o margarina ad una consistenza morbida. Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle proprie esigenze.

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

croissant a lunga conservazione

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 7.200
Acqua	g 3.500
Lievito di birra	g 100

Porre in cella di lievitazione a 30°C per 3 ore e 30 minuti.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 9.600
Zucchero	g 700
Uova intere	g 3.500
Burro o margarina crema	g 1.500

Porre in cella di lievitazione a 30°C per 90-100 minuti.

TERZO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 9.600
Zucchero	g 700
Uova intere	g 2.500-3.000
Burro o margarina crema	g 1.500
Zucchero invertito	g 800
Sale	g 240

Fare riposare per 60 minuti in frigo. Sfogliare ogni chilogrammo di pasta con g 200 di margarina platte croissant; piegare 3 volte a 3 e formare i croissant. Porre in cella di lievitazione a 26-28°C per 8-10 ore. Cuocere a 190-200°C.

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

Croissant con impasto diretto

DOLCE FORNO o PANETTONE	g 1.000
Acqua	g 150
Latte	g 150
Uova intere	g 150
Burro o MARBUR CREMA	g 150
Lievito	g 40
Sale	g 10

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Lasciare riposare per circa 30 minuti in frigorifero (+5°C). Stendere la pasta, porre al centro la margarina platte (g 260/kg pasta) e ripiegare la pasta su di essa in modo da avvolgerla completamente.

Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di due pieghe a quattro, quindi lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero.

Spianare infine allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli e formare i croissant. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%. Lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine. È possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente.

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

Croissant (metodo diretto)

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 1.100
Acqua	g 200
Burro o margarina crema	g 100
Lievito	g 60
Sale	g 10
Uova intere	g 200
Zucchero	g 30-50
Margarina platte croissant	g 500
FROSTY	g 30

Impastare tutti gli ingredienti, tranne la margarina platte croissant, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere a lievitare a 30-32°C per 60-70 minuti. Stendere la pasta, porre al centro la margarina platte e ripiegare la pasta su di essa in modo da avvolgerla completamente. Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di due pieghe a quattro, quindi lasciare riposare per 10-15 minuti. Spianare infine allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli e formare i croissant. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%. Lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti.

I migliori risultati si ottengono cuocendo i croissants prima che la lievitazione raggiunga il culmine. È possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la

lavorazione il mattino seguente.

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

brioche

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 700
-------------------------------------	-------

Acqua (28-30°C)	g 320
-----------------	-------

Burro (morbido)	g 100
-----------------	-------

Lievito di birra	g 40
------------------	------

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 600
-------------------------------------	-------

Uova intere	g 300
-------------	-------

Burro (morbido)	g 200
-----------------	-------

Zucchero	g 60
----------	------

Sale	g 10
------	------

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto e la temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 2 ore). Aggiungere tutti gli ingredienti dell'impasto finale al primo impasto e lavorare bene fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Lasciare riposare l'impasto per 20-30 minuti a 28-30°C, suddividere in pezzi da 45 e 10 grammi; arrotolare i pezzi più grossi ed appiattirli leggermente con il palmo della mano poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente al di sopra. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti. Lucidare con uovo e cuocere per 18-22 minuti a 180-190°C.

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.

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

Buondí

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION g 700

Acqua (28-30°C) g 320

Burro (morbido) g 100

Lievito di birra g 40

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION g 600

Uova intere g 300

Burro (morbido) g 200

Zucchero g 60

Sale g 10

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 2 ore). Aggiungere tutti gli ingredienti al primo impasto e lavorare bene fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Lasciar riposare l'impasto per 20-30 minuti a 28-30°C. Suddividere in pezzi da 40-50 grammi, arrotolare e, formati dei filoncini, depositarli negli appositi stampi per buondí. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-70% per 80-90 minuti, finchè la pasta arrivi al bordo dello stampo. Con un sacchetto depositare sulla superficie dei dolci una striscia di glassa (BRIO BIG o MANDORGLASS), decorare con granella di zucchero di tipo medio e cuocere alla temperatura di 180-190°C per 18-20 minuti.

I migliori risultati si ottengono cuocendo i buondí 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.