

**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 1.000
-----------------	---------

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

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 7.500
-------------------------------------	---------

Burro (morbido)	g 3.200
-----------------	---------

Tuorlo d'uovo	g 1.800
---------------	---------

Zucchero	g 1.200
----------	---------

Sale	g 130
------	-------

Aromi a piacere

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 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 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 6-7 centimetri. 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 28-30°C per 3-4 ore con umidità relativa di circa il 70%. Cuocere a 180-190°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.