

irca

SINCE 1919

DOLCE FORNO

Il ricettario
Natalizio



irca

SINCE 1919

INDICE

DOLCE FORNO

p 4

DOLCE FORNO MAESTRO

p 5

Le nuove ricette dei nostri Corporate Chef

p 7

PANETTONE AL PISTACCHIO E AMARENE

p 8

PANETTONE ALL'ALBICOCCA

p 10

PANETTONE AL LAMPONE

p 12

PANETTONE GOLD-SOFT

p 14

Per un Natale al cioccolato

p 17

PANETTONE CIOCCOLATO E FICHI

p 18

PANETTONE AL CIOCCOLATO AL LATTE,
MARRONI E ALBICOCCHE

p 20

PANDORO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

p 22

VENEZIANA AL CIOCCOLATO E CARMELLO

p 24

Specialità Vegana

p 27

VEGANONE

p 28

Dolci della tradizione

p 31

DOLCE DA CONDIVIDERE

p 32

NADALIN DE VERONA

p 34

Tronchetti Natalizi

p 37

TRONCHETTO ALLA MELA ANNURCA
E CANNELLA

p 38

TRONCHETTO AL CIOCCOLATO

p 40

Specialità salate

p 43

PANETTONE

GASTRONOMICO

p 44

VENEZIANA SALATA

A DUE IMPASTI

p 46

Il mix indispensabile per lievitati perfetti

Preparato tecnologicamente avanzato

di eccezionale livello qualitativo per la realizzazione di panettoni, pandori, veneziane, colombe e dolci da colazione nel pieno rispetto dell'antica tradizione pasticceria italiana.

Mix **versatile e completo**, contiene quanto necessario a riprodurre il lievito madre già nel primo impasto.

Facile da utilizzare, consente risultati garantiti nel tempo.

con LIEVITO NATURALE

garanzia di naturalità e di PH costante per un gusto equilibrato e con le note aromatiche tipiche del lievito madre.



COMPLETO

Da aggiungere i soli ingredienti freschi per ridurre gli sprechi. Facile e veloce da utilizzare per risultati costanti garantiti nel tempo.



Giusto equilibrio fra **SHELF LIFE e QUALITÀ ARTIGIANALE**
Fragranza e morbidezza del prodotto nito garantite nel tempo.



DOLCE FORNO

SENZA OLIO DI PALMA



VERSATILE

Non solo per lievitati da ricorrenza ma per qualsiasi tipo di lievitato.



DOLCE FORNO MAESTRO

Il mix **CLEAN LABEL** per lievitati al passo con i tempi

Versione **clean label** del classico Dolce Forno,
non contiene emulsionanti e aromi di nessuna natura.
È il mix perfetto per artigiani che vogliono misurarsi
con i più moderni trend di mercato
e dare la propria impronta creativa alle ricette proposte.

con **LIEVITO NATURALE**

garanzia di naturalità
e di PH costante
per un gusto equilibrato
e con le note aromatiche
tipiche del lievito madre.



COMPLETO

Da aggiungere i soli ingredienti
freschi per ridurre gli sprechi.
Facile e veloce da utilizzare
per risultati costanti
garantiti nel tempo.



ETICHETTA PULITA

- Senza emulsionanti
- Senza olio di palma
- Senza aromi
- Senza ingredienti di
origine animale*

*può contenere tracce di latte e uova



Dolce Forno
MAESTRO

VERSATILE e PERSONALIZZABILE

Per tutti i tipi di lievitati
e per ricette creative
al passo con i tempi.



Giusto equilibrio fra **SHELF LIFE e QUALITÀ ARTIGIANALE**

Fragranza e morbidezza
del prodotto nito
garantite nel tempo.





**Le nuove ricette
dei nostri
Corporate Chef**

PANETTONE AL PISTACCHIO E AMARENE

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6.500
Acqua	g 2.400
Tuorlo	g 1.600
Zucchero semolato	g 500
Burro 82% m.G.	g 2.000
Lievito - birra	g 30

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 minuti.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica. L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.

Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2.400 a 2.300 gr.

GANACHE AL PISTACCHIO

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO*	g 1.200
Acqua - bollente	g 1.000

*è possibile sostituire con questi altre JOYPASTE: PISTACCHIO SICILIA, PISTACCHIO PURA, PISTACCHIO 100% e PISTACCHIO VERDE

Miscelare la JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO con l'acqua bollente. Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3.500
Acqua - t° ambiente	g 400
Tuorlo - t° ambiente	g 1.500
Burro 82% m.G. - cremoso	g 1.400
Zucchero semolato	g 800
Sale	g 110
Miele	g 500
GRANELLA DI PISTACCHIO - tostata	g 1.500
GOCCIOLONI CIOCCOLATO BIANCO	g 2.000
TUTTAFRUTTA AMARENA SPECIALE - CESARIN	g 1.500

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale, il tuorlo in 3 volte e il burro in 3 volte. Aggiungere quindi la ganache al pistacchio realizzata la sera prima. Quando l'impasto sarà elastico aggiungere la granella di pistacchio tostata, i GOCCIOLONI e TUTTAFRUTTA AMARENA SPECIALE.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C. Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSATURA

COVERDECOR PISTACCHIO

q.b.

Scaldare il COVERDECOR PISTACCHIO a 50°C.

FARCITURA AL PISTACCHIO

CHOCOCREAM PISTACCHIO

q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce (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).

Tagliare sottopelle i quattro lembi ed inserire al centro del panettone una piccola noce di burro freddo.

Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 min per panettoni da 500 grammi, 50-60 minuti per quelli da 1000 questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

All'uscita dal forno girare i panettoni a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Glassare con COVERDECOR PISTACCHIO e ricoprire con decorazioni DOBLA e pistacchi.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
**JOYPASTE PESTO
DI PISTACCHIO**

PER UN TOCCO IN PIÙ

decora il tuo panettone con i nostri pistacchi:

GRANELLA DI PISTACCHIO

PISTACCHIO INTERO SGUSCIATO

PISTACCHIO INTERNO PELATO

PANETTONE ALL'ALBICOCCA

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

Acqua	g 6.500
Burro	g 3.000
Tuorlo d'uovo	g 1.000
Zucchero	g 500
Lievito	g 300
	g 35

PREPARAZIONE

Mettere nell'impastatrice il DOLCE FORNO e 2/3 dell'acqua. Quando la maglia glutinica è a media elasticità, aggiungere lentamente l'acqua rimanente, poi il tuorlo d'uovo e lo zucchero, il lievito e infine il burro. La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28°C. Disporre l'impasto in un grande recipiente ovale imburrito, riponendolo in una cella di lievitazione a 20 °C per 12-14 ore. L'impasto dovrà quadruplicare di volume. Mettere da parte.

GANACHE AROMATIZZANTE

SINFONIA CARAMEL ORO

Purea di albicocca	g 1.500
	g 1.500

Riscaldare la purea di albicocca a 50°C, unire il SINFONIA CARAMEL ORO sciolto ed emulsionare con un frullatore. Lasciar riposare a temperatura ambiente fino al giorno seguente.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO

Burro	g 4.500
Tuorlo d'uovo	g 2.000
Purea di albicocca	g 2.000
Zucchero	g 300
Miele	g 950
Sale	g 300
TUTTAFRUTTA ALBICOCCA - CESARIN	g 100
GOCCIOLONI AL LATTE	g 2.000
	g 2.000

Mettere nell'impastatrice il primo impasto con il DOLCE FORNO e impastare finché non inizia a formarsi la maglia glutinica, quindi aggiungere lo zucchero, il miele e il sale e impastare fino a completo assorbimento degli ingredienti. Aggiungere in tre volte il tuorlo d'uovo. Quando l'impasto sarà ben legato unire il burro, poi la ganache in tre volte, poi TUTTAFRUTTA ALBICOCCA, i GOCCIOLONI e la purea di albicocca. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere compresa tra 26-28°C. Disporre l'impasto nel recipiente utilizzato per il primo impasto e lasciarlo riposare per 1 ora e mezza a 28°C.

COTTURA

Creare delle porzioni da g 475 dalla forma leggermente sferica. Lasciare per 20 min nella cella a 28°C. Dare la forma finale e lasciar lievitare a 28°C fino a quando non ci sarà una distanza pari a un centimetro tra la parte superiore del panettone e la carta. Cuocere a 160 °C per 20 min e terminare la cottura a 150°C per 15 minuti. La temperatura interna del panettone dovrà essere compresa tra 94-9°C. Capovolgere e lasciar raffreddare.

FINITURA

SINFONIA CARAMEL ORO
COVERDECOR WHITE

g 280
g 120

Miscelare gli ingredienti fusi a 40°C e ricoprire i panettoni.
Decorare con Dobra.



Scopri di più su
SINFONIA
CARAMEL ORO



PANETTONE AL LAMPONE

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

Acqua	g 6.500
Burro	g 3.000
Tuorlo d'uovo	g 1.000
Zucchero	g 500
Lievito	g 300
	g 35

PREPARAZIONE

Mettere nell'impastatrice il DOLCE FORNO e 2/3 dell'acqua. Quando la maglia glutinica è a media elasticità, aggiungere lentamente l'acqua rimanente, poi il tuorlo d'uovo e lo zucchero, il lievito e infine il burro. La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28°C. Disporre l'impasto in un grande recipiente ovale imburrito, riponendolo in una cella di lievitazione a 20 °C per 12-14 ore. L'impasto dovrà quadruplicare di volume. Mettere da parte.

GANACHE AROMATIZZANTE

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

Purea di lampone	g 1.500
CACAO 22-24	g 1.500
	g 150

Riscaldare la purea di lampone a 50°C, emulsionare SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% sciolto con un frullatore e aggiungere il cacao. Lasciar riposare a temperatura ambiente fino al giorno seguente.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO

Burro	g 4.500
Tuorlo d'uovo	g 2.000
Purea di lampone	g 2.000
Zucchero	g 300
Miele	g 950
Sale	g 300
TUTTAFRUTTA LAMPONE - CESARIN	g 100
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE	g 2.000
	g 2.000

Mettere nell'impastatrice il primo impasto con il DOLCE FORNO e impastare finché non inizia a formarsi la maglia glutinica, quindi aggiungere lo zucchero, il miele e il sale e impastare fino a completo assorbimento degli ingredienti. Aggiungere in tre volte il tuorlo d'uovo. Quando l'impasto sarà ben legato unire il burro, poi la ganache in tre volte, poi TUTTAFRUTTA LAMPONE, i GOCCIOLONI e la purea di lampone. La temperatura finale dell'impasto dovrà compresa essere tra 26-28°C. Disporre l'impasto nel recipiente utilizzato per il primo impasto e lasciarlo riposare per 1 ora e mezza a 28°C.

COTTURA

Creare delle porzioni da g 475 dalla forma leggermente sferica. Lasciare per 20 min nella cella a 28°C. Dare la forma finale e lasciar lievitare a 28°C fino a quando non ci sarà una distanza pari a un centimetro tra la parte superiore del panettone e la carta. Cuocere a 160 °C per 20 min e terminare la cottura a 150°C per 15 minuti. La temperatura interna del panettone dovrà essere compresa tra 94-9°C. Capovolgere e lasciar raffreddare.

FINITURA

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%
COVERDECOR DARK

g 280
g 120

Miscelare gli ingredienti fusi a 40°C e ricoprire i
panettoni.
Decorare con Dobra.



Scopri di più su
GOCCOLONI
CIOCCOLATO
FONDENTE



PANETTONE GOLD-SOFT

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

Acqua	g 6.500
Lievito di birra	g 3.300
Zucchero semolato	g 30
Tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente	g 300
Burro 82% m.g. - morbido	g 500
	g 1.200

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2.300 gr circa). Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica. L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione. Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità. Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione. Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 3.300 a 3.100 gr.

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO

Burro 82% m.g. - morbido	g 4.500
Tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente	g 2.200
Zucchero semolato	g 2.300
Miele	g 1.000
Sale	g 250
Acqua	g 100
PASTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 1.200
Uva sultanina	g 300
Cubetti d'arancia candita	g 3.500
Cubetti di cedro candito	g 1.250
	g 1.250

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato. Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, miele, sale e PASTA ORO ARANCIO. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 min. Aggiungere in più riprese l'acqua. Una volta assorbita aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta). Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore di 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente i canditi e l'uvetta sultanina su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 min. Incorporare delicatamente l'uvetta sultanina ed i canditi. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa un ora e mezza, dando pieghe alla pasta ogni 30 min.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10 min.

Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-5 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'emulsione di tuorli.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce (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).

Tagliare sottopelle i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.

Cuocere con metodo cottura inversa, per panettoni da 1 kg consigliamo la seguente procedura: (step 1: 120°C per 15 minuti, step 2: 130°C per 10 min., step 3: 140°C per 10 min., step 4: 150°C per 10 min., step 5: 160°C per 10 min. con valvola aperta).

Il tempo può variare a seconda del peso e del forno utilizzato comunque è sempre consigliato di raggiungere la temperatura di 92-94°C al cuore. All'uscita dal forno girare i panettoni a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni. I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



Scopri di più su
DOLCE FORNO





irca



**Per un Natale
al cioccolato**

PANETTONE CIOCCOLATO E FICHI

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
Acqua
Zucchero semolato
Tuorlo
Burro 82% m.G. - Morbido
Lievito - birra

g 6.500
g 2.400
g 500
g 1.600
g 2.000
g 30

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 min. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

Si consiglia di fare la "spia", mettendo 250gr d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.
Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.
Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 gr.

GANACHE AL CIOCCOLATO

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%
CACAO 22-24
Acqua - bollente
Miele
Zucchero
Burro 82% m.g. - morbido
Sale

g 1.250
g 125
g 1.250
g 500
g 500
g 1.300
g 100

Emulsionare tutti gli ingredienti utilizzando un frullatore a immersione.
Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO
Tuorlo - t° ambiente
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%
Frutta candita - fichi-tagliati

g 3.500
g 900
g 3.000
g 2.000

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato. Aggiungere all'impasto serale il DOLCE FORNO MAESTRO e impastare per 5-10 min. Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere il tuorlo in 3 volte e continuare ad impastare.
Aggiungere la ganache al cioccolato (realizzata la sera prima) in 4 volte. Infine aggiungere le inclusioni.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa. Suddividere l'impasto in pezzi da 1100 gr, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C. Arrotolare nuovamente e disporre nello stampo da 1 kg stampo. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSATURA

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

q.b.

Scaldare il COVERDECOR DARK CHOCOLATE a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 min i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Incidere la superficie con l'aiuto di un coltello.

Cuocere a 165-185°C per 50-60 minuti circa fino a raggiungere 93-94°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i panettoni a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Decorare con COVERDECOR DARK CHOCOLATE e SHAVINGS FLAT DARK DOBLA.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
MINUETTO
FONDATE SANTO
DOMINGO 75%



PANETTONE AL CIOCCOLATO AL LATTE, MARRONI E ALBICOCHE

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6.500
Acqua	g 2.400
Tuorlo	g 1.600
Zucchero semolato	g 500
Burro 82% m.G.	g 2.000
Lievito di birra	g 30

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 min.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.

Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 gr.

GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 2.500
Acqua - bollente	g 1.300
CACAO 22-24	g 200

Unire il cacao all'acqua bollente ed aggiungere il cioccolato in gocce. Emulsionare bene con l'aiuto di un mixer ad immersione. Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3.500
MARRONI BRICIOLE - CESARIN	g 3.600
ALBICOCCA A CUBETTI 9x9 - CESARIN	g 2.000
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE	g 2.000
Acqua - temperatura ambiente	g 800
Tuorlo - temperatura ambiente	g 1.250
Burro 82% m.G. - morbido	g 500
Sale	g 110
Miele	g 350
PASTA D'ARANCIO o CUBETTI D'ARANCIO TRITATI - CESARIN	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 40

Iniziare con il primo impasto quadruplicato, DOLCE FORNO MAESTRO e l'acqua.

Impastare fino a completa formazione della maglia glutinica.

Aggiungere, in più riprese, l'emulsione (preparata in precedenza) di tuorlo, miele e paste aromatizzanti.

Aggiungere il burro ed il sale.

Aggiungere la ganache al cioccolato al latte (realizzata la sera prima) in più riprese e terminare aggiungendo le inclusioni.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28°C

per 2 ore circa, dando una piega dopo circa un'ora.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28°C. Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 26-27°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

COPERTURA AL CIOCCOLATO FONDENTE

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

q.b.

Sciogliere il COVERDECOR a 45-50°C.
Intingere il panettone nel COVERDECOR e decorarlo a piacere.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Procedere con il classico taglio a croce ed una noce di burro al centro di essa.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per panettoni da 1000 grammi), fino a raggiungere 94-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i panettoni a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
SINFONIA
CIOCCOLATO
LATTE 38%

PANDORO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3.600
Acqua - 28-30°C	g 1.900
Lievito	g 50

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO, acqua e lievito fino a formare una buona maglia glutinica ed ottenere un impasto liscio ed asciutto.

La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 28-30°C per 4 ore circa finché il volume sarà quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	g 4.500
Tuorlo d'uovo	g 1.400
Burro 82% m.g. - morbido	g 1.150
Zucchero semolato	g 500
Acqua - 28-30°C	g 1.000

Aggiungere al 1° impasto DOLCE FORNO e acqua, impastare per qualche minuto fino al raggiungimento di un'ottima maglia.

Aggiungere tuorlo e zucchero in più riprese alternando fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare con il burro sempre in più riprese. Mettere a maturare per 2 ore a 26-28°C.

EMULSIONE

Burro 82% m.g. - morbido	g 2.850
Tuorlo d'uovo - temperatura ambiente	g 600
Zucchero semolato	g 500
BURRO DI CACAO - fuso	g 150

Emulsionare gli ingredienti mescolando fino a completa amalgama, senza però farli montare.

TERZO IMPASTO

DOLCE FORNO	g 4.500
Tuorlo d'uovo	g 1.900
Burro 82% m.g. - morbido	g 600
Zucchero semolato	g 500
LEVOSUCROL	g 300
Sale fino	g 110
PEPITA FONDENTE 1100	g 4.000-4.500

Aggiungere al secondo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, il LEVOSUCROL ed 1 kg di tuorlo e impastare per circa 10 min.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere l'emulsione preparata in precedenza sempre aggiunta in più riprese.

Terminare con le PEPITE DI CIOCCOLATO poste in frigorifero da almeno 2-3 ore. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a

28-30°C per 45-50 minuti circa.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi per pandoro precedentemente ben imburati.

Mettere in cella di lievitazione a 25°C con umidità relativa di circa il 70% per 10-12 ore, finché la pasta non arriva al bordo dello stampo.

Terminare aggiungendo le inclusioni. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28°C per 2 ore circa, dando una piega dopo circa un'ora.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28°C.

Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 26-27°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

FINITURA

BIANCANEVE

q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 140-160°C per tempi variabili secondo il peso (circa 45-50 min per pandori da 500 gr, 70 min per quelli da g 1.000) e comunque finché non raggiunge i 96-98°C al cuore. Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore e smodellare i pandori.

Farli asciugare per 6-7 ore capovolti e confezionare in sacchetti moplefan.

Prima di servire spolverare abbondantemente con BIANCANEVE.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
PEPITA
FONDATE 1100



VENEZIANA AL CIOCCOLATO E CARMELLO

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6.500
Acqua	g 3.000
Burro 82% m.g. - morbido	g 1.000
Tuorlo d'uovo	g 500
Zucchero semolato	g 300
Lievito	g 30

PREPARAZIONE

Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e 2.300 gr dell'acqua prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese. Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura ambiente.

Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C. Porre a lievitare a 20-22°C per 10-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 gr di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione nell'impasto dovrà quadruplicare di volume.

Pesare il cioccolato RENO CONCERTO LACTEE CARMEL previsto nel secondo impasto, coprirlo e conservarlo in frigorifero.

GANACHE AL CIOCCOLATO PER AROMATIZZAZIONE

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 2.000
Acqua - calda	g 2.000
CACAO 22-24	g 200

Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% e lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	g 4.500
Burro 82% m.g. - morbido	g 2.000
Tuorlo d'uovo	g 2.000
Zucchero semolato	g 1.000
Sale	g 100
Miele	g 300
RENO CONCERTO LACTEE CARMEL	g 3.500

Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.

Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 min.

Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare per circa 10 min.

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

Aggiungere la ganache al cioccolato in 3 volte e terminare aggiungendo RENO CONCERTO LACTEE CARMEL.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 min.

Suddividere in pezzi da 1.100 gr, arrotolare, depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 30 min. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta per panettone basso (veneziane) da 1 kg. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare 10 min i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce. Cuocere a 160-180°C per circa 50-60 min, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 95°C. I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore. AVVERTENZE: al mattino è anche possibile realizzare un "emulsione" miscelando la ganache con il burro morbido, il tuorlo, lo zucchero, il sale ed il miele da aggiungere da subito al primo impasto ed al DOLCE FORNO.

DECORAZIONE

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

g 3.000

Scaldare COVERDECOR DARK a 50°C ed intingere la veneziana. Decorare la superficie facendo aderire dei CURLS DARK DOBLA. Attendere la completa cristallizzazione e confezionare in sacchetti moplefan.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
SINFONIA
CIOCCOLATO
FONDATE 68%







**Specialità
Vegana**



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6.500
Acqua	g 3.450
EYLEN CREMA a pomata	g 975
Lievito di birra	g 20

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e 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.
Terminare con EYLEN a pomata che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 20-21°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon, per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.
Si consiglia di creare una spia pesando 250 gr di impasto in una brocca da 1 litro, quando l'indomani mattina, la pasta raggiungerà il culmine della brocca, la pasta sarà pronto per realizzare il secondo impasto.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	g 4.500
Bevanda vegetale (soia o altro) - latte di soia	g 2.000
Lecitina (di soia)	g 200
EYLEN CREMA a pomata	g 2.000
Zucchero semolato	g 900
Sale	g 100
ZUCCHERO INVERTITO	g 150
Bacche di vaniglia	g 10
PASTA ORO ARANCIA - CESARIN	g 150
Curcuma in polvere	g 15
Uvetta sultanina	g 3.000
ARANCIA NAVEL 10x10 - CESARIN	g 2.000

Scaldare la bevanda di soia, aggiungere la lecitina di soia e la curcuma, miscelare con l'aiuto di un mixer a immersione.
Realizzare un'emulsione con margarina, zucchero invertito, vaniglia e pasta arancio.
Una volta quadruplicato l'impasto, porre la massa lievitata nella tuffante, aggiungere il DOLCE FORNO e lasciar girare per 10 minuti, fin quando la maglia glutinica è ben formata.
Aggiungere lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia, lasciar impastare fino a ottenere una pasta liscia.
Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese. Incorporare in più riprese l'emulsione di margarina. Infine aggiungere i canditi e l'uvetta.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per "lievitati" da 1 kg suddividere in pezzi da 1,1 kg).
Realizzare una preforma e depositare la pasta su teglie e lasciare puntare per altri 15-20 min.
Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.
Porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, per 4/5 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce.

Tagliare sottopelle i quattro lembi ed inserire al centro del panettone una piccola noce di margarina fredda.

Cuocere a 165°C per tempi variabili secondo il peso (40-45 minuti per quelli da 1.000 grammi), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando i gira-panettoni.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
EYLEN
CREMA/CAKE







**Dolci della
Tradizione**



STREUSEL

INGREDIENTI

Burro 82% m.g. - freddo a dadini	g 200
AVOLETTA	g 400
Farina di grano tenero	g 180
CACAO 22-24	g 40
Sale	g 3

PREPARAZIONE

Miscelare la farina con **AVOLETTA** e il **CACAO 22-24**. Aggiungere il burro e il sale, impastare sino ad ottenere una struttura simile ad una frolla (non impastare troppo). Distribuire il composto all'interno di uno stampo tondo da 20 cm di diametro precedentemente imburato, cuocere in forno a 160°C per 15-20 min.

IMPASTO NUVOLE

DOLCE FORNO

DOLCE FORNO	g 1.000
Latte intero	g 220
Uova intere	g 220
Burro 82% m.g. - morbido	g 150
Sale	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
Lievito compresso	g 50

Impastare **DOLCE FORNO** con il latte, le uova, il lievito e la **JOYPASTE VANIGLIA**. Una volta formata bene la maglia glutinica, aggiungerci il sale e il burro a pomata in più riprese e impastare sino ad ottenere una struttura liscia e vellutata con consistenza morbida. Formare un pastone e lasciare puntare per 40 min affinché parta la lievitazione. Realizzare una preforma e depositare la pasta su teglie e lasciare puntare per altri 15-20 min. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, per 4/5 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.

FARCITURA DI LAMPONI

FRUTTIDOR LAMPONE	q.b.
-------------------	------

GLASSA PRE COTTURA

MANDORGLASS QUICK SP	g 2.000
Acqua	g 1.000
Burro fuso - o olio vegetale	g 100

Mescolare energicamente **MANDORGLASS QUICK SP**, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto. Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotto lo streusel, aspettare che si raffreddi.

Con l'aiuto di una spatolina stendere sulla superficie dello streusel il FRUTTIDOR LAMPONE, ma stando attenti a non sporcare il ring di acciaio. Intanto spezzare dall'impasto delle nuvole delle forme da 30g. Arrotolare e mettere sulle basi cotte di streusel, 9 palline sui bordi e una pallina sempre da 30 gr in centro.

Porre a lievitare per 3,5/4 ore a 30°C.

Ricoprire le palline con la glassa e decorare a piacimento con mandorle grezze e granella di zucchero.

Cuocere a 165/170°C.



Scopri di più su
AVOLETTA





PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6.500
Lievito - di birra	g 220
Acqua - 26/28°C	g 2500
Uova intere - t° ambiente	g 1.000
Burro 82% m.g. - morbido	g 1.300

PREPARAZIONE

Iniziare a impastare DOLCE FORNO, lievito di birra e acqua. Attendere che l'impasto inizi a formarsi ed aggiungere le uova in più riprese, fino ad ottenere una struttura liscia e con maglia glutinica ben formata. Infine inserire il burro in due volte e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto elastico ed asciutto con una temperatura finale di 26/28°C. Tempo d'impastamento: 20/25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti. Imburrare un contenitore alto e stretto per alimenti e porre a lievitare a 28/30°C per circa 1,5/2 ore, o comunque fino a volume triplicato (fare sempre la prova della spia: in una caraffa da 1 lt mettere 335 gr di impasto, quando la cupola dell'impasto raggiungerà il litro la prima lievitazione è pronta).

EMULSIONE

Burro 82% m.g.	g 3.000
Tuorlo d'uovo	g 500
Zucchero semolato	g 1000
Miele - d'acacia	g 250
Burro di cacao	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 150
PASTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 500

Ammorbidire il burro ancora freddo in planetaria con foglia. Sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare. A parte riscaldare a 50°C il miele ed inserire il burro di cacao, aggiungere poi gli aromi e la pasta d'arancio. Miscelare ed inserire nel burro. Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	g 4.500
Tuorlo d'uovo - t. ambiente	g 1.000
Sale - fino	g 120
Zucchero semolato	g 500
Tuorlo d'uovo - t. ambiente	g 1.500
Emulsione	g 5.650

Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e 1.000 gr di tuorlo ed iniziare l'impastamento. Quando la pasta è ben formata inserire lo zucchero ed il sale. Inserire il restante tuorlo in tre volte. Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere a puntare per 30 minuti a 28/30°C. Tempi d'impastamento: 40/50 min in impastatrice a braccia tuffanti.

GLASSA DI COPERTURA

BRIOBIG

Mandorle a bastoncino
Pinoli

GRANELLA DI NOCCIOLA

Marsala secco
Albume
Rum a 70°

g 1.000
g 800
g 800
g 400
g 100
g 100
g 50

Miscelare a secco il BRIOBIG e la frutta secca.
Aggiungere il marsala, l'albume e il rum.
Mescolare il tutto a mano, fino ad ottenere un composto umido, ma granulare, che in fase di cottura si adatterà al prodotto sciogliendosi leggermente e creando una crosticina leggermente croccante.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta finita la puntatura, suddividere nella pezzatura di 1.000 gr.

Arrotolare ben stretto e porre negli stampi di carta a forma di stella a 8 punte.

Porre a lievitare a 26-28°C per circa 2-3 ore o comunque fino a quando la pasta sarà a circa 1 cm dal bordo.

Lasciare scoperti i Nadalin fino a che si formi una leggera pelle, praticare il classico taglio ed allargare leggermente le punte.

Glassare e cuocere a 140-150°C per 60-70 min.

Una volta cotti, sfornare, capovolgere e lasciarli raffreddare.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
BRIOBIG





**Tronchetti
Natalizi**

TRONCHETTO ALLA MELA ANNURCA E CANNELLA

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

Acqua	g 6.500
Burro 82% m.g.	g 3.300
Lievito di birra	g 1.000
	g 20

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e $\frac{3}{4}$ dell'acqua prevista in ricetta. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere poco alla volta la restante acqua. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica. L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione. Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

Burro 82% m.g. - morbido	g 4.500
Tuorlo d'uovo	g 2.000
Zucchero semolato	g 2.400
Sale	g 800
TUTTAFRUTTA MELA ANNURCA CUBETTI - CESARIN	g 100
Cannella in polvere	g 4.500
	g 120

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO. Una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo. Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte. Miscelare bene il burro con la cannella ed aggiungerlo all'impasto in 4 volte, per ultimo aggiungere la mela candita. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora e mezza circa. Suddividere l'impasto in pezzature da 400gr, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30°C. Arrotolare formando dei filoncini e porre negli stampi di carta a forma di tronchetto (da 500gr). Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo.

Avvertenze: se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA ALLA MANDORLA

MANDORGLASS QUICK SP

Acqua
Burro fuso - o olio vegetale

g 2.000
g 1.000
g 100

Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente.

Porre un leggero strato di glassa sulla superficie del tronchetto, con l'aiuto di una spatolina a gomito ricoprire tutta la superficie.

Cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 160-165°C per tempi variabili secondo il peso (circa 25-30 min per tronchetti da 400 gr) fino a raggiungere 93-94°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i tronchetti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I tronchetti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per alcune ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
**MANDORGLASS
QUICK SP**

TRONCHETTO AL CIOCCOLATO

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6.500
Acqua	g 2.500
Tuorlo	g 1.300
Zucchero semolato	g 500
Burro 82% m.g.	g 1.500
Lievito di birra	g 40
Sale fino	g 50

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero e il sale, ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica. L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione. Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

GANACHE AL CACAO

MORELLINA	g 1.500
Acqua	g 1.000

Miscelare la MORELLINA con l'acqua. Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3.500
Tuorlo - t° ambiente	g 1.000
Burro 82% m.g. - cremoso	g 1.000
Zucchero semolato	g 500
Sale	g 50
Miele	g 500
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 3.000

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO. Una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo. Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte. Aggiungere il burro morbido miscelato con il miele in 4 volte. Aggiungere la ganache realizzata con la MORELLINA in più riprese. Per ultimo inserire il cioccolato SINFONIA FONDENTE 56%. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora e mezza circa. Suddividere l'impasto in pezzature da 350 gr, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C. Arrotolare formando dei filoncini e porre negli stampi di carta a forma di tronchetto.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

AVOLETTA

Zucchero semolato

Albume

Amido di riso

Burro fuso

CACAO 22-24

g 400

g 200

g 240

g 120

g 80

g 60

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 min AVOLETTA, zucchero, albume amido di riso e cacao, aggiungere quindi il burro fuso.

Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente.

Porre un leggero strato di glassa sulla superficie del tronchetto, con l'aiuto di una spatolina a gomito ricoprire tutta la superficie.

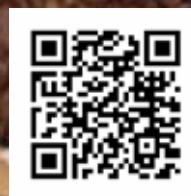
Cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 160-165°C per tempi variabili secondo il peso (circa 25-30 min per tronchetti da 350 gr) fino a raggiungere 93-94°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i tronchetti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I tronchetti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per alcune ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
MORELLINA





**Specialità
salate**

PANETTONE GASTRONOMICO

Livello
di difficoltà



IMPASTO BASE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
Farina "debole"
Latte 3.5% m.g.
Uova intere
Lievito di birra
Tuorlo d'uovo
Burro 82% m.g. - morbido
Sale

g 1.000
g 1.000
g 800
g 250
g 40
g 120
g 460
g 40

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, lievito, latte e uova fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e vellutata. Aggiungere il tuorlo ed il sale e far impastare fino a completo assorbimento.
Unire infine il burro in più riprese.
Suddividere nella pezzatura desiderata, pirlare ed inserire negli appositi stampi.
Schiacciare bene con la mano dentro lo stampo per regolarizzare la pasta nel pirottino.
Porre a lievitare in cella a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% fino a che la parte superiore dell'impasto non abbia raggiunto il bordo superiore del pirottino.

FINITURA

Uova intere q.b.
Acqua q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lucidare la cupola dell'impasto con le uova (o latte) e versare un filo di acqua lungo tutto il bordo.
Cuocere a 170-180°C fino a completa cottura.

Una volta freddo il prodotto può essere abbattuto per la conservazione o utilizzato a proprio piacimento.

AVVERTENZE:

Non è necessario capovolgere il prodotto una volta uscito dal forno.

Per far sì che la cupola rimanga senza ritrazioni, è consigliato lasciar raffreddare il prodotto capovolto come per i classici panettoni.



Scopri di più su
**DOLCE FORNO
MAESTRO**



VENEZIANA SALATA A DUE IMPASTI

Livello
di difficoltà



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
Lievito di birra
Acqua - t° ambiente
Uova intere
Sale
Tuorlo - t° ambiente
Burro 82% m.g. - morbido

g 2.600
g 8
g 1.080
g 150
g 15
g 800
g 200

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere le uova ed il sale, iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre a lievitare a 22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO
Uova
Tuorlo d'uovo
Olio d'oliva
Olio di semi
Burro 82% m.g.
Sale
Pepe macinato
Pecorino
Guanciale
ZUCCHINE HG CESARIN
PEPERONI ROSSI HG CESARIN
Acqua - per reidratare

g 600
g 375
g 375
g 250
g 100
g 700
g 40
g 8
g 1.000
g 1.000
g 375
g 375
g 750

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO ed impastare fino a realizzare la maglia glutinica.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere l'uovo, una volta incorporato aggiungere in più riprese il tuorlo ed impastare.
Preparare (la sera prima) a parte una miscela, in planetaria, di burro morbido, olio d'oliva, olio di semi, sale e pepe. Aggiungere all'impasto in più riprese.
Il guanciale dovrà essere passato precedentemente in padella così da asciugarlo.
Idratare (la sera prima) le verdure HG CESARIN con l'acqua prevista in ricetta.
Incorporare delicatamente la pancetta, il guanciale e la verdura HG CESARIN.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 2 ore, dando una piega all'impasto dopo 1 ora. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti in cella.
Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% finché il culmine della

pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

DECORAZIONE

DECORGRAIN

q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione spruzzare la superficie con dell'acqua, far aderire il DECORGRAIN.

Con l'aiuto di un coltellino, realizzare la croce sulla superficie e adagiare in centro un cubetto di burro.

Cuocere a 160°C per circa 30-35 minuti, fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare le veneziane a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

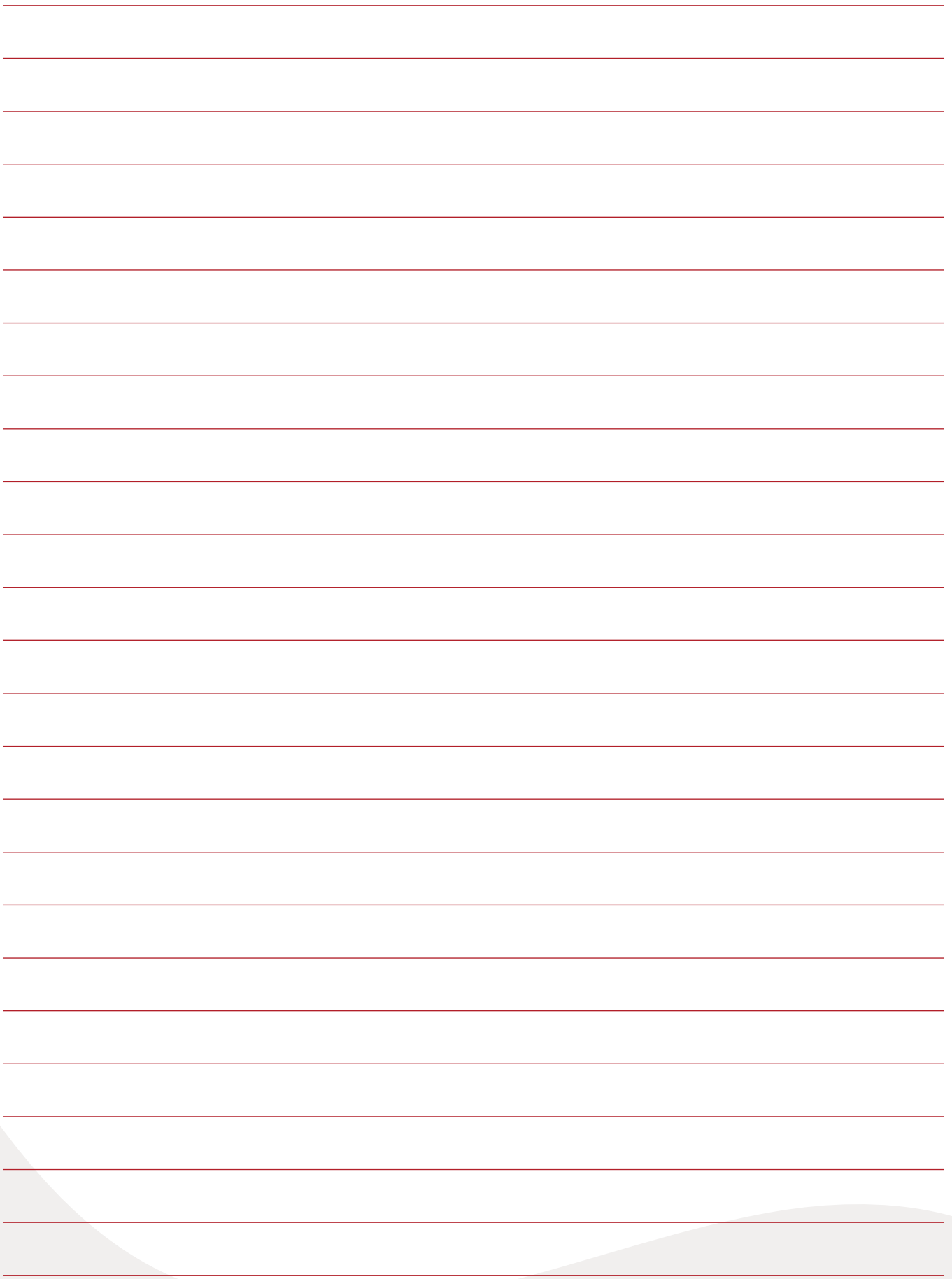
Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Per dichiarazione in etichetta e avvertenze consulta la ricetta sul nostro sito www.irca.eu



Scopri di più su
DECORGRAIN





This image shows a blank sheet of white paper with 25 horizontal red lines, spaced evenly down the page. At the bottom of the page, there is a light gray decorative wave pattern. The lines are intended for writing or drawing.



irca

SINCE 1919

DOLCE FORNO

IL RICETTARIO NATALIZIO

irca
SINCE 1919

IRCA S.p.A.

part of the IRCA Group

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@irca.eu

irca.eu

