

TRANCI ALLE NOCI E PINOLI

Livello intermedio

LIEVITATI



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.300g
burro 82% m.g. - morbido	1.000g
lievito compresso	20g

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 il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
Porre a lievitare a 24-26°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.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	4.500g
burro 82% m.g. - morbido	2.000g
tuorli d'uovo	2.300g
zucchero semolato	800g
sale fino	60g
MANDEL ROYAL	qb
pinoli	qb
noci spezzettate	qb

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 l'impasto in pezzature da 250g, arrotolare e 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.
Dressare 4 striscie distanti e parallele di MANDEL ROYAL (circa 50 grammi ogni pezzo) sulla superficie e sistemarvi sopra i pinoli e le noci (15 grammi ciascuno per ogni pezzo).
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%, finchè il culmine della pasta sporga leggermente dagli stampi.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 190-200°C per 20 minuti circa e comunque finché non raggiunge i 92-94°C al cuore.
I tranci devono essere confezionati in sacchetti moplefan almeno 10 ore dopo la loro cottura.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **burro**, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FONO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, zucchero, **tuorlo d'uovo**, **burro**, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettarua FARCITURA

farcitura(15%): zucchero, **mandorle** (21%), **pinoli** (19%), **noci** (19%), **mandorle** d'albicocca, acqua, stabilizzante sciroppo di sorbitolo(E420ii), conservante acido sorbico(E200), aromi.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.