



TRANCI ALLE NOCI E PINOLI

chef Livello intermedio

LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in
3.300g ricetta.

1.000g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più
20g 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

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido

tuorli d'uovo

zucchero semolato

sale fino

MANDEL ROYAL

pinoli

noci spezzettate

PREPARAZIONE

4.500g Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO,
2.000g zucchero, sale e burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il
2.300g tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare l'impasto fino ad ottenere una
800g pasta liscia.
60g 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 strisce 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%, finché 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 etichettatura 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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE