



PANDOLCE VALTELLINESE

chef Livello intermedio

LIEVITATO CARATTERISTICO DELLA VALTELLINA

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua
burro 82% m.g.
lievito compresso

PREPARAZIONE

6.500g Impastare DOLCE FORNO, lievito con 2/3 dell'acqua, così da creare una bella maglia glutinica.

3.400g Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

1.000g Inserire il burro in 2-3 volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta dall' aspetto liscio ed asciutto. T° fine impasto 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.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

burro 82% m.g.

zucchero semolato

sale

uova

uva sultanina

fichi secchi

cubetti d'arancia candita

cubetti di cedro candito

Noci

Mandorle grezze

PREPARAZIONE

4700g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed

2000g impastare per 5-10 minuti circa.

650g Unire di seguito, lo zucchero, il sale e le uova (in 2-3 volte); Impastare fino ad
60g ottenere una pasta liscia.

2000g Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e
proseguire a lavorare l'impasto, finché tenderà a staccarsi dalle pareti
dell'impastatrice.

14000g Aggiungere delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci, le mandorle ed i
canditi.

3500g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

1500g 4500g Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti.

700g 2500g Dopo il riposo suddividere la pasta nelle pezzature desiderate.

Arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 10-15 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; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con
fogli di plastica.

Composizione finale

Lasciare per 10 minuti i pandolci 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.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: uva sultanina 29.5% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), farina di **grano tenero** tipo 0, **noci** 9.5%, fichi secchi 7.4%, **burro, mandorle** 5.3%, zucchero, **uova**, cubetti d'arancia candita 3% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 1.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: uva sultanina 29.5% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), farina di **grano tenero** tipo 0, **noci** 9.5%, fichi secchi 7.4%, **burro, mandorle** 5.3%, zucchero, **uova**, cubetti d'arancia candita 3% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 1.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.