

# PANDOLCE VALTELLINESE

Livello intermedio

LIEVITATO CARATTERISTICO DELLA VALTELLINA

## PRIMO IMPASTO

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO | 6.500g |
| acqua | 3.400g |
| burro 82% m.g. | 1.000g |
| lievito compresso | 20g |

Impastare DOLCE FORNO, lievito con 2/3 dell'acqua, cosi da creare una bella maglia glutinica.
Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.
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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

## IMPASTO FINALE

| DOLCE FORNO | 4700g |
|---|---|
| burro 82% m.g. | 2000g |
| zucchero semolato | 650g |
| sale | 60g |
| uova | 2000g |
| uva sultanina | 14000g |
| fichi secchi | 3500g |
| cubetti d'arancia candita | 1500g |
| cubetti di cedro candito | 700g |
| Noci | 4500g |
| Mandorle grezze | 2500g |

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti circa.
Unire di seguito, lo zucchero, il sale e le uova (in 2-3 volte); Impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto, finchè tenderà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.
Aggiungere delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci, le mandorle ed i canditi.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti.
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.

**Dichiiarazione 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**.