



PANDOLCE VALTELLINESE

🏠 Livello intermedio

LIEVITATO CARATTERISTICO DELLA VALTELLINA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO

acqua
burro 82% m.g.
lievito compresso

6.500g
3.400g
1.000g
20g

Impastare DOLCE FORNO, lievito con 2/3 dell'acqua, così 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 $\frac{3}{4}$ d'impasto, terminare in prima velocità.

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO

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

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**.



Extraordinary
made simple.