

# PANDOLCE VALTELLINESE

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, cosi da creare una bella 3.400g maglia glutinica.

1.000g Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

20g 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 4700g

2000g

650g

| sale                      |
|---------------------------|
| uova                      |
| uva sultanina             |
| fichi secchi              |
| cubetti d'arancia candita |
| cubetti di cedro candito  |
| Noci                      |
| Mandorle grezze           |

| 009   | <u> </u>     |
|-------|--------------|
| 2000g | Preparazione |
| 20009 |              |

60a

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.

700g Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e

4500g proseguire a lavorare l'impasto, finchè tenderà a staccarsi dalle pareti 2500g 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**.