



# 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, così 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  
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  
14000g proseguire a lavorare l'impasto, finchè tenderà a staccarsi dalle pareti  
3500g dell'impastatrice.  
1500g Aggiungere delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci, le mandorle ed i  
700g canditi.  
4500g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
2500g 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**.