



PANFRUTTO

🏠 Livello intermedio

LIEVITATO

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

6.500g

3.300g

1.000g

250g

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e 2/3 dell'acqua.

Quando l'impasto comincerà a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese.

Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.

La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.

Porre a lievitare per 1ora e 30 minuti a 30°C in cella di lievitazione, con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà più che raddoppiare il suo volume.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido
tuorlo d'uovo
zucchero semolato
sale
uva sultanina
cubetti d'arancia candita
cubetti di cedro candito

4500g
2000g
2200g
800g
80g
3000g
1500g
1500g

Aggiungere al primo impasto, le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti circa. Unire di seguito, lo zucchero, il sale e i tuorli (in 2-3 volte) ed 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 ed i canditi. Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti circa.

Dopo la puntatura, suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA BRIOBIG

BRIOBIG
albume

1000g
600-650g

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.

Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.



Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i panfrutti lievitati esposti all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

Il confezionamento deve essere effettuato 4-5 ore dopo la cottura in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero**, tipo 0, **burro**, uva sultanina 11 % (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d'**uovo**, cubetti d'arancia candita 5.5 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 5.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), **latte** (reidratato), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina 11 % (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, **tuorlo d'uovo**, cubetti d'arancia candita 5.5 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 5.5% (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.