



NADALIN DE VERONA

👤 Livello avanzato

Il Nadalin è un dolce tipico natalizio di Verona.



RICETTA CREATA DA:

Gennaro Barbato
Pasticciere , Cioccolatiere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO

lievito - di birra
acqua - 26/28°C
uova intere - T° ambiente
burro 82% m.g. - morbido

6500g

220g

2500g

1000g

1300g

-Iniziare a impastare DOLCE FORNO, lievito di birra e acqua.
-Attendere che l'impasto inizi a formarsi ed aggiungere le uova in più riprese, fino ad ottenere una struttura liscia e con maglia glutinica ben formata.
-Infine inserire il burro in due volte e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto elastico ed asciutto con una temperatura finale di 26/28°C.
-Tempo d'impastamento: 20/25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.
-Imburrare un contenitore alto e stretto per alimenti e porre a lievitare a 28/30°C per circa 1:30/2:00 ore, o comunque fino a volume triplicato (fare sempre la prova della spia, in una caraffa da 1lt. mettere 335 gr. di pasta, quando la cupola della pasta raggiungerà il litro la prima lievitazione è pronta).

EMULSIONE

burro 82% m.g.
tuorlo d'uovo
zucchero semolato
miele - d'acacia

BURRO DI CACAO
JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati

3000g

500g

1000g

250g

250g

150g

500g

-Ammorbidire il burro ancora freddo in planetaria con foglia.
-Sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare.
-A parte riscaldare a 50°C il miele ed inserire il burro di cacao, aggiungere poi gli aromi e la pasta d'arancio.
-Miscelare ed inserire nel burro.
-Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO

tuorlo d'uovo - T. ambiente
sale - fino
zucchero semolato
tuorlo d'uovo - T. ambiente
EMULSIONE

4500g
1000g
120g
500g
1500g
5650g

-Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e 1000 gr. di tuorlo ed iniziare l'impastamento.
-Quando la pasta è ben formata inserire lo zucchero ed il sale.
-Inserire il restante tuorlo in tre volte.
-Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
-Mettere a puntare per 30 minuti a 28/30°C.
-Tempi d'impastamento:40/50 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.

GLASSA DI COPERTURA

BRIOBIG
Mandorle a bastoncino
pinoli
GRANELLA DI NOCCIOLA
Marsala secco
albume
Rum a 70°

1000g
800g
800g
400g
100g
100g
50g

-Miscelare a secco il BRIOBIG e la frutta secca.
-Aggiungere il marsala, l'albume e il rum.
-Mescolare il tutto a mano, fino ad ottenere un composto umido, ma granulare, che in fase di cottura si adatterà al prodotto sciogliendosi leggermente e creando una crosticina leggermente croccante.

COMPOSIZIONE FINALE

-Una volta finita la puntatura, suddividere nella pezzatura di 1000 gr.
-Arrotolare ben stretto e porre negli stampi di carta a forma di stella a 8 punte.
-Porre a lievitare a 26/28°C per circa 2/3 ore o comunque fino a quando la pasta sarà a circa 1 cm dal bordo.
-Lasciare scoperti i Nadalin fino a che si formi una leggera pelle, praticare il classico taglio ed allargare leggermente le punte.
-Glassare e cuocere a 140/150°C per 60/70 minuti.
-Una volta cotti, sfornare, capovolgere e lasciarli raffreddare.

ETICHETTATURA: CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

I prodotti finiti realizzati con le ricette IRCA devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti.
PANETTONE -INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **uovo**, **latte** (reidratato), pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati(), pasta aromatizzante alla vaniglia 1.15 %(zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali),miele, burro di cacao, fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **uovo**, pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati(), pasta aromatizzante alla vaniglia 1.15 %(zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali),miele, burro di cacao, lievito madre naturale (**frumento**), sale.



Extraordinary
made simple.