



NADALIN DE VERONA

chef Livello avanzato

Il Nadalin è un dolce tipico natalizio di Verona.

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

lievito - di birra

acqua - 26/28°C

uova intere - T° ambiente

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

- 6500g -Iniziare a impastare DOLCE FORNO, lievito di birra e acqua.
220g -Attendere che l'impasto inizi a formarsi ed aggiungere le uova in più riprese,
2500g fino ad ottenere una struttura liscia e con maglia glutinica ben formata.
1000g -Infine inserire il burro in due volte e continuare ad impastare fino ad
1300g 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

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

3000g -Ammorbidire il burro ancora freddo in planetaria con foglia.

500g -Sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare.

1000g -A parte riscaldare a 50°C il miele ed inserire il burro di cacao, aggiungere poi gli aromi e la pasta d'arancio.

250g -Miscelare ed inserire nel burro.

250g -Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo.

150g

500g

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

tuorlo d'uovo - T. ambiente

sale - fino

zucchero semolato

tuorlo d'uovo - T. ambiente

EMULSIONE

PREPARAZIONE

4500g -Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e 1000 gr. di tuorlo ed 1000g iniziare l'impastamento.

120g -Quando la pasta è ben formata inserire lo zucchero ed il sale.

500g -Inserire il restante tuorlo in tre volte.

1500g -Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

5650g -Mettere a puntare per 30 minuti a 28/30°C.

-Tempi d'impastamento:40/50 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.

GLASSA DI COPERTURA

INGREDIENTI

BRIOBIG

Mandorle a bastoncino

pinoli

GRANELLA DI NOCCIOLA

Marsala secco

albume

Rum a 70°

PREPARAZIONE

1000g -Miscelare a secco il BRIOBIG e la frutta secca.

800g -Aggiungere il marsala, l'albume e il rum.

800g -Mescolare il tutto a mano, fino ad ottenere un composto umido, ma 400g granulare, che in fase di cottura si adatterà al prodotto sciogliendosi 100g leggermente e creando una crosticina leggermente croccante.

100g

50g

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.



RICETTA CREATA DA:

GENNARO BARBATO

PASTICCIEIRE , CIOCCOLATIERE