

TRANCI ALLE NOCI E PINOLI

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 6.500	Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
ACQUA	g 3.300	Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 1.000	ad ottenere una struttura liscia.
LIEVITO COMPRESSO	g 20	Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
		Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
		Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
		Porre a lievitare a 24-26°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-
		14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO g 4.500 Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e burro;	
BURRO 82% M.G MORBIDO g 2.000 impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare	
TUORLI D'UOVO g 2.300 l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia.	
ZUCCHERO SEMOLATO g 800 Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 40 minuti;	
SALE FINO Suddividere l'impasto in pezzature da 250g, arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare	
MANDEL ROYAL Q.B. "puntare" per altri 5 minuti.	
PINOLI Q.B. Stendere allo spessore di circa 1 centimetro dando una forma quadrata alla pasta.	
NOCI SPEZZETTATE Q.B. Dressare 4 striscie distanti e parallele di MANDEL ROYAL (circa 50 grammi ogni pezzo) sulla	



superficie e sistemarvi sopra i pinoli e le noci (15 grammi ciascuno per ogni pezzo).

Arrotolare formando un filone, tagliarlo in tre parti uguali e porre i tre pezzi con la spirale rivolta verso l'alto negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 3-4 ore con umidità relativa di circa il 70%, finchè il culmine della pasta sporga leggermente dagli stampi.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 190-200°C per 20 minuti circa e comunque finché non raggiunge i 92-94°C al cuore.

I tranci devono essere confezionati in sacchetti moplefan almeno 10 ore dopo la loro cottura.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo 0, zucchero, tuorlo duovo, burro, latte (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FONO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo 0, zucchero, tuorlo d'uovo, burro, lievito madre naturale (frumento), sale, lievito. Il prodotto può contenere soia e altra fruttaa guscio.

Dichiarazione per etichettarua FARCITURA

farcitura(15%): zucchero, mandorle (21%), pinoli (19%), noci (19%), mandorle d'albicocca, acqua, stabilizzante sciroppo di sorbitolo(E420ii), conservante acido sorbico(E200), aromi.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.





RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con <u>DOLCE FORNO MAESTRO</u> senza cambiare la ricetta.

