



PANETTONE E COLOMBA (2 IMPASTI)

Lievitazione notturna

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno”

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	2000 g	Miscelare PRESTIGE`con acqua, lievito e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro`fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C).
Acqua	900 g	
Lievito	15 g	
Zucchero	150 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 g	
Burro Classique 82%	400 g	Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità del 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.
		*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE e l'acqua per circa 20/25 mi-nuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C. Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti. Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g d'impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leg-gera “pelle”, quindi tornare nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di “pelle” sulla superficie.
Prestige	850 g	
Acqua	170 g	
Zucchero	450 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	210 g	
Burro Classique 82%	500 g	
Frutta candita	800 g	
Uvetta	800 g	
Aromi	q.b.	
		*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

3. Preparazione per la cottura

Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro. Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con TOP GLASS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare, es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grossa; quindi spolverare con zucchero a velo.

4. Cottura (per pezzature da 1 kg)



FORNO STATICO - 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

FORNO VENTILATO - 155/160°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.

PANETTONE E COLOMBA (2 IMPASTI)

Lavorazione in giornata

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno”

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	1500 g	Miscelare PRESTIGE`con acqua, lievito di birra e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incor-porare poi lo zucchero e successivamente il burro` fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28°C con umidità dell'80-85% per 2 ore circa o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.
Acqua	600/580 g	
Lievito	45 g	
Zucchero	50 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 g	
Burro Classique 82%	160 g	*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE`e l'acqua per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C. Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 min. Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g di impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera “pelle”, quindi tornare nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di “pelle” sulla superficie.
Prestige	1300 g	
Acqua	430 g	
Zucchero	550 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	210 g	
Burro Classique 82%	740 g	
Frutta candita	800 g	
Uvetta	800 g	
Aromi	q.b.	
		*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

3. Preparazione per la cottura

Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro. Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con TOP GLASS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare, es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grossa; quindi spolverare con zucchero a velo.

4. Cottura (per pezzature da 1 kg)



FORNO STATICO - 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

FORNO VENTILATO - 155/160°C per 50-55 minuti
(i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.

PANETTONE E COLOMBA (2 IMPASTI) Ricetta arricchita

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno"

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	2000 g	Miscelare PRESTIGE con acqua, lievito e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità del 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.
Acqua	900/865 g	
Lievito	15 g	
Zucchero	150 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 g	
Burro Classique 82%	400 g	
		*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE, il latte e le uova per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero, il miele e la bacca di vaniglia avendo cura di farli assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C.
Prestige	850 g	
Latte	65 g	Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti.
Uova (fresche di categoria A)	65 g	
Zucchero	400 g	Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g d'impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera "pelle", quindi tornire nuovamente e porre negli appositi stampi.
Miele	100 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	300 g	Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di "pelle" sulla superficie.
Burro Classique 82%	670 g	
Burro di cacao	50 g	
Frutta candita	900 g	
Uvetta	850 g	
Bacca di vaniglia	q.b.	

*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

3. Preparazione per la cottura

Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro.
Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con TOP GLASS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare, es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grossa; quindi spolverare con zucchero a velo.

4. Cottura (per pezzature da 1 kg)

FORNO STATICO - 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)
FORNO VENTILATO - 155/160°C per 50-55 minuti
(i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.





PANDORO (2 IMPASTI)

Ricetta classica

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno”

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	1300 g	Miscelare PRESTIGE con acqua, lievito di birra e uova per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 29-30°C con umidità dell'80-85% per 4-5 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.
Acqua	300g	
Lievito	15 g	
Zucchero	100 g	
Uova Intere (fresche di categoria A)	400 g	
Burro Classique 82%	200 g	*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE e la prima parte delle uova per circa 15/20 minuti*, sino ad ottenere un impasto asciutto; aggiungere quindi la seconda parte delle uova fino a che l'impasto risulti liscio ed elastico. Aggiungere lo zucchero a velo fino ad assorbimento e a seguire la terza parte delle uova insieme ad un terzo del burro. Unire la restante parte di burro in due/tre fasi fino a completo assorbimento. Per ultimo amalgamare il burro di cacao. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere circa 25-26°C. Mettere l'impasto così ottenuto su un tavolo da lavoro (possibilmente freddo) e lasciar riposare per 15-20 minuti circa a temperatura ambiente fino alla formazione di una “pelle” superficiale. Spezzare l'impasto del peso desiderato e lasciar riposare altri 10 minuti a temperatura ambiente fino al riformarsi di una leggera “pelle”, quindi arrotondare delicatamente e porre in appositi stampi precedentemente imburattati lasciando la chiusura dell'impasto sul lato. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 25-27°C a U.R. 75-80% e lasciar lievitare per 10-12 ore circa o comunque fino a quando la parte centrale dell'impasto è a filo dello stampo.
Prestige	1000 g	
Uova Intere* (fresche di categoria A) 1° parte	400 g	
Uova Intere * (fresche di categoria A) 2° parte	200 g	
Zucchero a Velo	500 g	
Uova Intere * (fresche di categoria A) 3° parte	100 g	
Burro Classique 82%	800 g	
Burro di cacao	50 g	
Aromi pandoro	q.b.	

* si raccomanda di utilizzare uova fredde da frigorifero. È importante mantenere una temperatura dell'impasto sufficientemente bassa per favorire il corretto assorbimento degli ingredienti.

*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 10-12 minuti.

3. Cottura (per pezzature da 800 g)

FORNO STATICO - 185/190°C per 50-55 minuti

FORNO VENTILATO - 165/170°C per 50-55 minuti





La pompia è una varietà di limone endemica sarda, tipicamente utilizzato per la preparazione di dolci. Per questa ricetta può essere sostituito dal limone tradizionale, mantenendone le note aromatiche caratteristiche.

PANFRUTTO POMPIA E RICOTTA SENZA LATTOSIO

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	2000 g	Impastare PRESTIGE, uova, e metà dell'acqua. Aggiungere la restante acqua poco alla volta fino ad ottenere la maglia glutinica (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C).
Acqua	440 g	
Uova Intere	700 g	Porre l'impasto a lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità del 75-80% fino alla triplicazione del volume iniziale.
Lievito compresso	100 g	

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	3240 g	Impastare il pre-impasto fino a riformare la maglia glutinica. Aggiungere a pioggia lo zucchero fino all'incorporamento e poi la ricotta senza lattosio sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere infine la pompia semi candita (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C).
Zucchero	500 g	
Ricotta senza lattosio	700 g	Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità del 70% per circa 60 minuti.
Pompia/limone semi candito	1300 g	
		Spezzare l'impasto in palline da 300 g e farle riposare sul tavolo di lavoro per circa 20 minuti e porre in stampi.
		Far lievitare a 30°C con umidità del 70% fino al raddoppio del volume iniziale del bauletto.

3. Cottura (per bauletti da 300 g)



FORNO STATICO - 180°C per 40 minuti
(i primi 35 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

FORNO VENTILATO - 160°C per 30 minuti
(i primi 25 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

4. Crumble alla mandorla

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Margarina Attiva C	240 g	In planetaria far sabbicare tutti gli ingredienti, porre in teglia e far raffreddare in abbattitore in positivo. Cuocere.
Farina	200 g	
Zucchero di canna	240 g	Cottura: FORNO STATICO 185°C per 20 minuti FORNO VENTILATO 170°C per 15 minuti
Farina di mandorle	100 g	
Baccello di vaniglia	n. 1	



5. Decorazione

Spennellare i bauletti con gelatina a freddo aromatizzata al limone lungo tutti i lati. Ricoprire con il crumble alla mandorla raffreddato. Decorare a piacere.