



PANDOLCE VALTELLINESE

LIEVITATO CARATTERISTICO DELLA VALTELLINA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G.

LIEVITO COMPRESSO

g 6.500

g 3.400

g 1.000

g 20

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO, lievito con 2/3 dell'acqua, così da creare una bella maglia glutinica.

Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

Inserire il burro in 2-3 volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta dall'aspetto liscio ed asciutto. T° fine impasto 26-28°C.

Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

g 4700

PREPARAZIONE

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per

BURRO 82% M.G.
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE
UOVA
UVA SULTANINA
FICHI SECCHI
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA
CUBETTI DI CEDRO CANDITO
NOCI
MANDORLE GREZZE

g 2000 5-10 minuti circa.
g 650 Unire di seguito, lo zucchero, il sale e le uova (in 2-3 volte); Impastare fino ad
g 60 ottenere una pasta liscia.
g 2000 Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e proseguire a
g 14000 lavorare l'impasto, finchè tenderà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.
g 3500 Aggiungere delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci, le mandorle ed i canditi.
g 1500 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
g 700 Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti.
g 4500 Dopo il riposo suddividere la pasta nelle pezzature desiderate.
g 2500 Arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 10-15 minuti.
Arrotolare nuovamente ben stretto dando la classica forma di filone e porre su teglie
con carta da forno.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 4-6 ore con umidità relativa del 70%
circa; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di
plastica.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Lasciare per 10 minuti i pandolci lievitati esposti all'aria ambiente, finché si formi una leggera pelle in superficie.

Pennellare con uovo e cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso.

I prodotti appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: uva sultanina 29.5% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), farina di **grano tenero** tipo 0, **noci** 9.5%, fichi secchi 7.4%, **burro, mandorle** 5.3%, zucchero, **uova**, cubetti d'arancia candita 3 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 1.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: uva sultanina 29.5% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), farina di **grano tenero** tipo 0, **noci** 9.5%, fichi secchi 7.4%, **burro, mandorle** 5.3%, zucchero, **uova**, cubetti d'arancia candita 3 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 1.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#) senza cambiare la ricetta.