



NADALIN DE VERONA

Il Nadalin è un dolce tipico natalizio di Verona.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

LIEVITO - DI BIRRA

ACQUA - 26/28°C

UOVA INTERE - T° AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

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

g 3000
g 500
g 1000
g 250
g 250
g 150
g 500

PREPARAZIONE

-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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
TUORLO D'UOVO - T. AMBIENTE
SALE - FINO
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO - T. AMBIENTE
EMULSIONE

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

PREPARAZIONE

-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.

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
MANDORLE A BASTONCINO	g 800
PINOLI	g 800
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 400
MARSALA SECCO	g 100
ALBUME	g 100
RUM A 70°	g 50

PREPARAZIONE

-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.



RICETTA CREATA PER TE DA **GENNARO BARBATO**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE