

PANETTONE TUTTO L'ANNO

Idee per tutte le stagioni



LINEA DOLCINOTE

Dolcinote è una linea di mix completi contenenti lievito madre, studiati per la realizzazione di prodotti da ricorrenza come panettoni, colombe, pandori e veneziane. Ma non solo! Basi ideali per ogni tipo di lievitato dolce, con i prodotti della linea Dolcinote puoi preparare anche deliziosi croissant, brioche, colombe, panfrutti e tanto altro, ottimizzando tempo e risorse e sfornando i prodotti più richiesti in ogni momento dell'anno.

- **QUALITÀ**

Sapore ricco e fragrante, freschezza prolungata, volume eccellente, struttura perfetta, ritenzione dell'umidità e conservazione ottimali.

- **FRESCHEZZA PROLUNGATA**

Grazie alla tecnologia Soft'r Melting, sviluppata dalla Ricerca&Sviluppo Puratos, i prodotti creati con Dolcinote e conservati in sacchetti di cellophane, restano freschi più a lungo.



La tecnologia Soft'r Melting, presente in tutti i prodotti della gamma Dolcinote, assicura: struttura perfetta, sofficità extra per tutta la shelf life, eccellente resilienza, sensazione di scioglievolezza, alto livello di umidità, masticazione corta.

- **ZERO SPRECHI**

Un solo prodotto per tutti i tuoi lievitati, evitando gli sprechi.

- **VERSATILITÀ**

Panettoni, colombe, veneziane, pandori, brioche, croissant, panfrutti, specialità regionali e tanto altro. Le delizie dalla tradizione artigianale, personalizzate come vuoi tu!

- **GUSTO UNICO**

Contiene lievito madre italiano, per dare ai tuoi prodotti un sapore sempre autentico e genuino.



Il Lievito Madre Italiano, tanti vantaggi:

- Dona struttura e tolleranza all'impasto
- Migliora l'aspetto del prodotto finito
- Alveolatura tipica
- Maggiore freschezza



Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della
farina

Conservazione:
9 mesi nel suo
imballo originale



Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso
della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo
imballo originale



TEGRAL DOLCINOTE 100

Lo storico mix completo contenente lievito madre, pratico da usare, versatile. Per tante applicazioni e che permette di ottenere prodotti da forno con un gusto unico e una freschezza prolungata. Un prodotto che da sempre risponde all'esigenza di chi vuole produrre in maniera pratica prodotti di qualità, con struttura tipica, sofficità unica e gusto caratteristico.

Conservare in luogo secco (U.R.: max 65%, T° max 25°C). Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso.

TEGRAL DOLCINOTE 100 CL

Lo storico mix completo contenente lievito madre è disponibile anche nella versione "Clean Label". La tecnologia e l'esperienza Puratos hanno permesso di ottenere un mix che, senza alcun compromesso sulla qualità del prodotto finito, risponde all'esigenza di produrre lievitati senza numeri "E" da dichiarare nell'etichetta del prodotto finito. Conservare in luogo secco (U.R.: max 65%, T° max 25°C). Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso.

DOLCINOTE DUETTO

Mix per la produzione di prodotti lievitati nel pieno rispetto della tradizione italiana. Si compone di due parti: un mix perfettamente bilanciato a cui va aggiunto Sapore Madre, il lievito madre italiano. Tutta la tecnologia Puratos unita ai vantaggi di un lievito madre italiano per produrre prodotti di qualità inimitabile.

Conservare in luogo secco (U.R.: max 65%, T° max 25°C). Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso.



Confezione:
Sacco 15 kg

Utilizzo:
In combinazione
con Sapore Madre

Conservazione:
9 mesi nel suo
imballo originale



PANETTONE FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO BIANCO



INGREDIENTI

Preimpasto

Dolcinate Duetto	1200 g
Sapore Madre	260 g
Lievito Levante	2 g
Acqua	800 g
Burro	400 g
Farina di frumento W280/320	300 g
Tuorli	200 g
Totale preimpasto	3162 g

Impasto finale

Preimpasto	3162 g
Dolcinate Duetto	800 g
Burro	500 g
Zucchero	300 g
Tuorli	400 g
Miele di acacia	80 g
Belcolade Chunks Blanc	1200 g
Vivafil Frutti di Bosco 35%	q.b.

Copertura:

Carat Decorcream White	300 g
Carat Coverlux White	700 g
Colorante liposolubile rosso	q.b.
Frutti rossi disidratati	q.b.
Margherite in pasta di zucchero	q.b.

PROCEDIMENTO

Preimpasto: Impastare tutti gli ingredienti, tranne la materia grassa, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporare la materia grassa. Far lievitare in cella 27/30°C per 10-12 ore e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

Impasto finale: Impastare il preimpasto, Dolcinate Duetto e una parte di tuorli fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere in sequenza lo zucchero, il miele e i restanti tuorli. Aggiungere il burro morbido fino a completo assorbimento. Deve risultare una pasta liscia ed elastica. Aggiungere Belcolade Chunks Blanc e far lavorare fino ad assorbimento. Lasciare puntare l'impasto per 1 ora in cella a 30°C U.R.75%. Spezzare, tornare l'impasto e lasciare riposare per 15-20 minuti. Pirlare, porre negli appositi pirottini. Far lievitare per circa 5 ore in cella di lievitazione a 27/30°C U.R. 75% finché il centro del panettone non raggiunga il limite dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro. Siringare in 6 punti, con il Vivafil Frutti di Bosco 35%. Cuocere a 165°C per 45 minuti con pezzatura da 500g (per 55 minuti con 1000 g) aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti. A fine cottura, appendere i lievitati capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Copertura: Riscaldare Carat Decorcream White e Carat Coverlux White ad una temperatura di 40°C. Aggiungere il colorante liposolubile rosso, creando un rosa tenue ed emulsionare il tutto. Ricoprire la cupola del panettone e prima della completa cristallizzazione, attaccarvi dei frutti rossi disidratati e delle margherite in pasta di zucchero.

FOCUS VIVAFIL



Vivafil è la linea professionale di farciture frutta prodotta in Italia, con percentuale di frutta garantita e senza anidride solforosa. Passate pronte all'uso che si caratterizzano per una struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideali quindi per l'utilizzo con sac à poche. Multiuso: sono indicate per tutte le applicazioni di pasticceria e prodotti da forno, sia per utilizzo ante forno sia per farcitura post cottura.

Confezione: secchiello da 13 e 7 kg

Dosaggio: pronto all'uso

Conservazione: 18 mesi nel suo imballo originale



PANETTONE PASSIONE VIETNAM E PEPE ROSA

INGREDIENTI

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1500 g
Lievito Levante	4 g
Acqua	500 g
Burro 82% m.g.	350 g
Tuorli	200 g
Totale preimpasto	2554 g

Impasto finale

Preimpasto	2554 g
Tegral Dolcinote 100 CL	1200 g
Tuorli	400 g
Zucchero	400 g
Purea di passion fruit al 10%	450 g
Miele di acacia	50 g
Burro	350 g
Belcolade Origins Vietnam 73	1100 g
Pepe rosa spezzato	8 g

Copertura:

Belcolade Noir Selection	1000 g
Olio di semi	160 g
Granella di mandorle tostate	160 g
Pepe rosa in grani	q.b.

PROCEDIMENTO

Preimpasto: Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare a 26/27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale: Impastare il preimpasto, Tegral Dolcinote 100 CL e ¼ di purea. Far asciugare bene. Successivamente aggiungere zucchero e tuorli in 3 mandate, fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Completare aggiungendo la restante purea, fino al completo assorbimento. Aggiungere il burro sino a formare un impasto liscio e ben omogeneo. Infine aggiungere il cioccolato e il pepe rosa impastando a bassa velocità. Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 minuti, pirlare e posizionare negli appositi pirrottini. Far lievitare per 4-5 ore (30° U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunga il limite dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro. Cuocere a 165°C per 45 minuti con pezzatura da 500g (per 55 minuti con 1000 g) aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti. A fine cottura appendere i lievitati capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Copertura: Sciogliere il cioccolato ad una temperatura di 35°C. Aggiungere l'olio di semi e successivamente la granella. Emulsionare per bene con una spatola. Immergere la cupola del panettone, far scolare per bene il cioccolato e poco prima della cristallizzazione cospargere di pepe rosa in grani.



PANETTONE ALBICOCCA



INGREDIENTI

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1500 g
Lievito Levante	4 g
Acqua	500 g
Burro 82% m.g.	350 g
Tuorli	200 g
Totale preimpasto	2554 g

Impasto finale

Preimpasto	2554 g
Tegral Dolcinote 100 CL	1200 g
Tuorli	400 g
Zucchero	400 g
Purea di albicocca al 10%	450 g
Miele di acacia	50 g
Burro	350 g
Albicocche secche	1300 g

Glassa

Tegral Glassa	1000 g
Acqua	700 g

Copertura:

Cryst-O-Fil Latte	1000 g
Liquore all'arancia	150 g
Albicocche secche	q.b.
Belcolade Lait Selection	q.b.

PROCEDIMENTO

Preimpasto: Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea, aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare a 26/27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale: Impastare il preimpasto, Tegral Dolcinote 100 CL e ¼ di purea. Far asciugare bene. Aggiungere successivamente gli zuccheri e i tuorli in 3 volte, sino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Completare con la restante purea, sino a completo assorbimento. Aggiungere poi il burro, fino a formare un impasto liscio e ben omogeneo. Completare a bassa velocità, inserendo le albicocche secche cubettate. Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 minuti, pirlare e posizionare negli appositi pirottini. Far lievitare per 4-5 ore a 30° U.R. 75% finché il centro del panettone non raggiunga il limite dello stampo. Glassare l'intera superficie del panettone con uno strato molto sottile di glassa e cospargere di zucchero a velo. Cuocere a 165°C per 45 minuti con pezzatura da 500 g (per 55 minuti con 1000 g) aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti. A fine cottura appendere i lievitati capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Glassa: Miscelare gli ingredienti in una planetaria, a velocità sostenuta per 5 minuti. Far riposare in frigo almeno un'ora prima dell'utilizzo.

Copertura: Montare il Cryst-O-Fil, a temperatura ambiente, e il liquore, fino ad ottenere una consistenza ben areata. Con l'aiuto di una tasca da pasticceria munita di una bocchetta liscia, creare la decorazione sulla superficie del panettone. Completare con spicchi di albicocche secche e qualche ventaglio di cioccolato.

FOCUS CRYST-O-FIL



CRYST-O-FIL® è una esclusiva ed innovativa soluzione con il 50% di puro cioccolato belga e pochi altri semplici ingredienti. Senza conservanti, senza allergeni e senza grassi idrogenati, CRYST-O-FIL® è la base ideale per ripieni e farciture a base cioccolato. Disponibile nelle varianti Fondente, Latte e Bianco.

Confezione: cartone da 5 kg

Dosaggio: pronto all'uso

Conservazione: 12 mesi



PANETTONE DELIZIA AL LIMONE



INGREDIENTI

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1500 g
Lievito levante	4 g
Acqua	500 g
Burro 82% m.g.	350 g
Tuorli	200 g
Totale preimpasto	2554 g

Impasto finale

Preimpasto	2554 g
Tegral Dolcinote 100 CL	1200 g
Crema al limone	1400 g
Miele acacia	50 g
Burro 82% m.g.	200 g

Crema al limone (per l'impasto)

Succo di limone	300 g
Acqua	150 g
Zucchero	400 g
Tuorli	400 g
Burro 82% m.g.	150 g
Buccia di limone grattugiata	q.b.

Crema al limone (per la farcitura)

Cryst-O-Fil Bianco	1000 g
Limoncello 42% Vol	150 g
Zucchero invertito	50 g

Bagna al limoncello

Acqua	1300 g
-------	--------

Zucchero	700 g
Limoncello 42% Vol	350 g

Ciocolato plastico (per copertura)

Belcolade Blanc Selection	1000 g
Sciroppo di glucosio	300 g
Sciroppo di zucchero 1:1	150 g
Burro di cacao	q.b.
Colorante liposolubile giallo	q.b.
Colorante liposolubile verde	q.b.

PROCEDIMENTO

Preimpasto: Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare a 26/27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale: Impastare il preimpasto, Tegral Dolcinote 100 CL e far asciugare per bene. Successivamente aggiungere la crema al limone preparata il giorno precedente e conservata a 4°C. Quando l'impasto risulta liscio, aggiungere il miele sino ad ottenere un impasto legato ed elastico. A questo punto aggiungere il burro sino a formare un impasto liscio e ben omogeneo. Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 minuti, pirlare e posizionare negli appositi pirottini. Far lievitare per 4-5 ore (30° U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunga il limite dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro

un pezzo di burro. Cuocere a 165°C per 45 minuti con pezzatura da 500g (per 55 minuti con 1000 g) aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti. A fine cottura appendere i lievitati capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Crema al limone (per l'impasto): Miscelare zucchero, tuorli e versare il succo di limone e l'acqua. Cuocere il tutto a 82°C. Togliere dalla fonte di calore e quando il composto arriva a 40°C aggiungere il burro e la buccia di limone. Emulsionare il tutto e conservare a 4°C fino all'utilizzo.

Crema al limone (per la farcitura): Inserire in una planetaria munita di foglia Cryst-O-Fil a temperatura ambiente, il limoncello e lo zucchero invertito. Montare il tutto, finché non risulti una crema ben areata e soffice. Tagliare i panettoni in due strati e bagnarli leggermente con la bagna al Limoncello. Farcire con uno strato di crema prima di sovrapporre ogni strato.

Bagna al limoncello: Portare ad ebollizione acqua e zucchero. Far raffreddare e aggiungere il limoncello. Conservare a 4°C fino al momento dell'utilizzo.

Ciocolato plastico (per copertura): Scaldare ad una temperatura di 50°C lo sciroppo di glucosio e lo sciroppo di zucchero. Sciogliere a 40°C Belcolade Blanc Selection. Unire i due composti, lavorarli con una spatola e successivamente con le mani, sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Decorare il panettone come da foto o a piacere, anche con l'aiuto di burro di cacao colorato.



PANETTONE YOGURT, CEREALI E FICHI SECCHI

INGREDIENTI

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1500 g
Lievito Levante	4 g
Acqua	500 g
Burro 82% m.g.	350 g
Tuorli	200 g
Totale preimpasto	2554 g

Impasto finale

Preimpasto	2554 g
Tegral Dolcinote 100 CL	1200 g
Tuorli	400 g
Zucchero	400 g
Yogurt intero	500 g
Miele di acacia	50 g
Softgrain Amber Grain	540 g
Burro	350 g
Fichi secchi	1100 g

Copertura:

Carat Decocream White	300 g
Carat Coverlux White	700 g
Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes	q.b.
Fichi secchi	q.b.

PROCEDIMENTO

Preimpasto: Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare a 26/27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale: Impastare preimpasto, Tegral Dolcinote 100 CL e metà della quantità di yogurt, far asciugare bene. Successivamente aggiungere gli zuccheri e i tuorli in 3 volte, fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Aggiungere il restante yogurt, fino a completo assorbimento. Successivamente aggiungere il burro fino a formare un impasto liscio e ben omogeneo. Aggiungere poi Softgrain Amber Grain e fichi secchi cubettati. Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 minuti, pirlare e posizionare negli appositi pirottini. Far lievitare per 4-5 ore (30° U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunga il limite dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro. Cuocere a 165°C per 45 minuti con pezzatura da 500g (per 55 minuti con 1000 g) aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti. A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Copertura: Scaldare a 40°C il Decorcream con il Coverlux, amulsionare bene e coprire la cupola del panettone. Poco prima della completa cristallizzazione, cospargere la superficie con i semidecorativi e qualche pezzetto di fichi secchi.

FOCUS SOFTGRAIN AMBER GRAIN



Softgrain Amber Grain è una gustosa pasta di cereali interi dal gusto delicato, adatta per applicazioni dolci. Contiene: avena, girasole, lino. Con lievito madre di frumento.

Dosaggio: 10-30% sull'impasto

Shelf-life: 8 mesi

Confezione: secchiello 13 kg

Conservazione: dopo l'apertura conservare in frigorifero.



PANETTONE MELA E TÈ MATCHA



INGREDIENTI

Preimpasto

Dolcinote Duetto	1200 g
Sapore Madre	260 g
Lievito Levante	2 g
Acqua	800 g
Burro	400 g
Farina di frumento W280/320	300 g
Tuorli	200 g
Totale preimpasto	3162 g

Impasto finale

Preimpasto	3162 g
Dolcinote Duetto	800 g
Burro	500 g
Zucchero	300 g
Tuorli	300 g
Acqua	100 g
Miele	80 g
Topfil Apple Mini Cubes 90%	1000 g
Te matcha in polvere	30 g

Copertura:

Belcolade Blanc Selection	1000 g
Sciroppo di glucosio	300 g
Sciroppo di zucchero	150 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	q.b.
Colorante liposolubile giallo	q.b.
Colorante liposolubile verde	q.b.
Colorante liposolubile rosso	q.b.

PROCEDIMENTO

Preimpasto: Impastare tutti gli ingredienti, tranne la materia grassa, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare quindi la materia grassa. Far lievitare in cella 27/30°C per 10-12 ore e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

Impasto finale: Impastare il preimpasto, Dolcinote Duetto ed una parte di tuorli fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere in sequenza lo zucchero, il miele, i restante tuorli, l'acqua, il tè matcha e far incorporare all'impasto. Aggiungere il burro morbido fino a completo assorbimento. Deve risultare una pasta liscia ed elastica. Aggiungere Topfil Apple Mini Cubes 90% e far lavorare fino ad assorbimento di quest'ultimo. Lasciare puntare l'impasto per 1 ora in cella a 30°C U.R. 75%. Spezzare e tornare l'impasto. Lasciare riposare per 15-20 minuti. Pirlare, porre negli appositi pirottini. Far lievitare per circa 5 ore in cella di lievitazione a 27/30°C U.R. 75% finché il centro del panettone non raggiunga il limite dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro. Cuocere a 165°C per 45 minuti con pezzatura da 500g (per 55 minuti con 1000 g) aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti. A fine cottura appendere i lievitati capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Copertura: Scaldare lo sciroppo di glucosio e lo sciroppo di zucchero ad una temperatura di 50°C. Sciogliere Belcolade Blanc Selection a 40°C. Unire i due composti, lavorarli con una spatola e successivamente con le mani, sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Decorare il panettone come da foto o a piacere, anche con l'aiuto di burro di cacao colorato.

FOCUS TOPFIL APPLE MINI CUBES 90%



Topfil Apple Mini Cubes 90% è una farcitura pronta all'uso contenente pezzi di mela. Stabile alla cottura ed alla surgelazione. All'interno la percentuale di frutta è altissima: 90%.

Con aromi e coloranti naturali.

Dosaggio: pronto all'uso

Shelf-life: 6 mesi

Confezione: secchiello 5 kg

Conservazione: dopo l'apertura conservare in frigorifero.



PANETTONE TUTTO CIOCCOLATO



INGREDIENTI

Preimpasto

Dolcinote Duetto	1200 g
Sapore Madre	260 g
Lievito Levante	2 g
Acqua	800 g
Burro	400 g
Farina di frumento W280/320	300 g
Tuorli	200 g
Totale preimpasto	3162 g

Impasto finale

Preimpasto	3162 g
Dolcinote Duetto	800 g
Burro	500 g
Zucchero	300 g
Tuorli	400 g
Miele di acacia	80 g
Belcolade grains 10k	500 g
Belcolade chunks bianchi	500 g
Belcolade Origins Vietnam 45	500 g

Copertura:

Belcolade Noir Selection	1000 g
Olio di semi	150 g
Belcolade Lait Selection	q.b.

PROCEDIMENTO

Preimpasto: Impastare tutti gli ingredienti, tranne la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare quindi la materia grassa. Far lievitare in cella 27/30°C per 10-12 ore e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

Impasto finale: Impastare il preimpasto, Dolcinote Duetto ed una parte di tuorlo fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere in sequenza lo zucchero, il miele, il restante tuorlo e il burro morbido fino a completo assorbimento. Deve risultare una pasta liscia ed elastica. Aggiungere i tre tipi di cioccolato e far lavorare giusto fino ad assorbimento di quest'ultimo. Lasciare puntare l'impasto per 1 ora in cella a 30°C U.R. 75%. Spezzare, tornare l'impasto e lasciare riposare per 15-20 minuti. Pirlare, porre negli appositi pirottini. Far lievitare per circa 5 ore in cella di lievitazione a 27/30°C U.R. 75% finché il centro del panettone non raggiunga il limite dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro. Cuocere a 165°C per 45 minuti con pezzatura da 500g (per 55 minuti con 1000 g) aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti. A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Copertura: Sciogliere il cioccolato fondente ad una temperatura di circa 35°C. Aggiungere l'olio ed emulsionare. Coprire la cupola del panettone e lasciar cristallizzare. Con il cioccolato al latte, creare dei ventagli, creando un grosso ciuffo sulla superficie del panettone.

FOCUS BELCOLADE ORIGINS VIETNAM 45

Belcolade Origins Vietnam 45, un cioccolato monorigine al latte al 45% di cacao, prodotto con il cacao Trinitario del Delta del Mekong. Questo cioccolato presenta una delicata combinazione di aromi: caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido. Il cioccolato Belcolade è un prodotto di alta qualità realizzato in maniera sostenibile nel pieno rispetto del programma Cacao-Trace.



Cacao-Trace è un programma di sostenibilità unico, atto a garantire la produzione a lungo termine di cacao di qualità grazie all'instaurazione di un vero rapporto di collaborazione con i contadini delle piantagioni. Caratterizzato da un approccio olistico, questo programma concentra le proprie energie sulla professionalizzazione degli agricoltori; ne risultano maggiori volumi e maggiore reddito, ambiente protetto e mezzi di sussistenza sostenibili.



BABÀ IN VASO COTTURA



INGREDIENTI

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100	1000g
Zucchero	100 g
Sale	10 g
Miele	20 g
Lievito Levante	50 g
Uova intere	1000g
Burro 82% m.g.	400 g

Bagna

Acqua	1500g
Zucchero	525 g
Miele	120 g
Arancia, limone, cannella	q.b.
Alcolato rum 70% vol	300 g

PROCEDIMENTO

Preimpasto: Impastare in planetaria, con l'aiuto di un gancio, Tegral Dolcinote 100 con zucchero, sale, miele, lievito e 500 g di uova, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Incorporare il burro tagliato a pezzettini e a temperatura ambiente. Quando l'impasto risulta ben liscio, sostituire il gancio con la foglia e aggiungere poco alla volta le uova restanti. Alla fine l'impasto risulterà liscio e molto elastico. Far puntare la massa per circa 1 ora a 28°C. Successivamente, "scoppiare" l'impasto (è possibile farsi aiutare dalla planetaria) e dosare 170 g di pasta in vasetti da 500 g, precedentemente imburrati. Far lievitare per 1 ora circa a 28°C U.R. 75%. Cuocere in forno statico a 180°C per 20 minuti (circa), oppure in forno ventilato a 165°C per 18 minuti (circa).

Bagna: Portare ad ebollizione acqua, zucchero e miele. Togliere dal fuoco, aggiungere gli aromi e lasciare in infusione fino a completo raffreddamento. Filtrare lo sciroppo e aggiungere il rum. Bagnare i babà appena usciti dal forno e tappare immediatamente per far sì che si crei il sottovuoto.



Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Seguici su



Puratos
Reliable partners in innovation