

Tegral Dolcinate

Il panettone tra tradizione e innovazione



Linea Dolcinote

La tradizione si rinnova ogni giorno

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
- Maggiore freschezza
- Alveolatura tipica



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



Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della
farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo
originale



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.



Confezione:
Sacco 15 kg

Utilizzo:
In combinazione con
Sapore Madre

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo
originale

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 Naturale italiano. Tutta la tecnologia Puratos unita ai vantaggi di un Lievito Naturale italiano per produrre prodotti di qualità inimitabile.



Dolcinote Duetto
2 Sacchi da 20 kg
+
Sapore Madre
1 sacco da 5,5 kg

*CONSERVAZIONE DEI 3 PRODOTTI:

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

Tegral Dolcinote 100

La tradizione si rinnova ogni giorno

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 g	Valore energetico 378 Kcal 1581 KJ	Grassi totali (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Sale (g)	Sodio (g)
GDA (%)	19%	19%	38%	21%	31%	17%	7%	7%

*La presente tabella si riferisce esclusivamente al prodotto finito seguendo la ricetta "Panettone Classico" presente in questa pagina.

Panettone Classico

L'immaneabile del periodo natalizio

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100	1500 g
Acqua	+/-500 g
Burro	350 g
Tuorli	200 g
Lievito Levante	50 g diretto
	4 g indiretto
Preimpasto totale	2600 g diretto
	2554 g indiretto

Impasto finale

Preimpasto	2600 g diretto
	2554 g indiretto
Tegral Dolcinote 100	1200 g
Uvetta	850 g
Burro	350 g
Acqua	+/-450 g
Tuorli	400 g
Zucchero	400 g
Frutta Candita	350 g
Miele	50 g
Aromi	q.b.
Impasto totale	6650 g diretto
	6604 g indiretto

Temperatura

Preimpasto	26 °C
Impasto	28 °C
Cella	75%-80% U.R. a 30 °C
Forno Statico	180-190 °C
Forno Rotor	165-170 °C

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per PANETTONE da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
Forno Rotor	50-55 min.

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.

** Per i panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100, 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 Tegral Dolcinote 100, il preimpasto, i tuorli e 3/4 di acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e zucchero in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27°C a 28°C), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- 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 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare per 5 ore circa (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro
- Cuocere seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Procedimento metodo diretto

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare in cella per 1 ora e 30 min. (a 30°C U.R. 75%) e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100, il preimpasto, i tuorli e 3/4 di acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e zucchero in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27°C a 28°C), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- 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 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare fino a 2-3 ore circa (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro
- Cuocere seguendo i parametri indicati
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.



Passione Vietnam e Pepe Rosa

Un panettone goloso e innovativo

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100	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	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 45	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.

Temperatura

Preimpasto	26 °C
Impasto	28 °C
Cella	75%-80% U.R. a 30 °C
Forno Statico	180-190 °C
Forno Rotor	165-170 °C

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per PANETTONE da: 1000 g**	
Forno Statico	55-60 min.
Forno Rotor	50-55 min.

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.
** Per i panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100, 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 Tegral Dolcinote 100, il preimpasto, i tuorli e 1/4 di purea. Far asciugare bene.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere gli zuccheri e i tuorli in 3 mandate, fino ad ottenere un impasto liscio e compatto
- Completare con la restante purea, fino a completo assorbimento
- A questo punto aggiungere il burro, fino a formare un impasto liscio ed omogeneo, completare a bassa velocità, con cioccolato e pepe rosa spezzato.
- Lasciar puntare gli impasti 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', pirlare e posizionare negli appositi pirottini.
- Far lievitare per 4-5 h a 30°C U.R. 75%, fino a che il centro del panettone non raggiunge il bordo dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzetto di burro.
- Cuocere a seconda i parametri indicati, successivamente capovolgere con gli appositi spilli per circa 10h.
- Glassare e finire con la copertura indicata

Procedimento metodo diretto

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare in cella per 90 min. a 30°C U.R. 75% e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100, il preimpasto, i tuorli e 1/4 di purea. Far asciugare bene.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere gli zuccheri e i tuorli in 3 mandate, fino ad ottenere un impasto liscio e compatto
- Completare con la restante purea, fino a completo assorbimento
- A questo punto aggiungere il burro, fino a formare un impasto liscio ed omogeneo, completare a bassa velocità, con cioccolato e pepe rosa spezzato.
- Lasciar puntare gli impasti 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', pirlare e posizionare negli appositi pirottini.
- Far lievitare per 4-5 h a 30°C U.R. 75%, fino a che il centro del panettone non raggiunge il bordo dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzetto di burro.
- Cuocere a seconda i parametri indicati, successivamente capovolgere con gli appositi spilli per circa 10h.
- Glassare e finire con la copertura indicata

Tegral Dolcinote 100 CL

La versione "Clean Label" della tradizione

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 g	Valore energetico 375 Kcal 1567 KJ	Grassi totali (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Sale (g)	Sodio (g)
GDA (%)	19%	18%	35%	22%	31%	16%	7%	7%

*La presente tabella si riferisce esclusivamente al prodotto finito seguendo la ricetta "Panettone Classico" presente in questa pagina.

Panettone Classico

L'immaneabile del periodo natalizio

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1500 g
Acqua	+/-500 g
Burro	350 g
Tuorli	200 g
Lievito Levante	50 g diretto
	4 g indiretto
Preimpasto totale	2600 g diretto
	2554 g indiretto

Impasto finale

Preimpasto	2600 g diretto
	2554 g indiretto
Tegral Dolcinote 100 CL	1200 g
Uvetta	850 g
Burro	350 g
Acqua	+/-450 g
Tuorli	400 g
Zucchero	400 g
Frutta Candita	350 g
Miele	50 g
Aromi	a.b.
Impasto totale	6650 g diretto
	6604 g indiretto

Temperatura

Preimpasto	26 °C
Impasto	28 °C
Cella	75%-80% U.R. a 30 °C
Forno Statico	180-190 °C
Forno Rotor	165-170 °C

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per PANETTONE da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
Forno Rotor	50-55 min.

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.

** Per i panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100, 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 Tegral Dolcinote 100, il preimpasto, i tuorli e 3/4 di acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e zucchero in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27°C a 28°C), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- 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 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare per 5 ore circa (a 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 seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Procedimento metodo diretto

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare in cella per 1 ora e 30 min. (a 30°C U.R. 75%) e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100, il preimpasto, i tuorli e 3/4 di acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e zucchero in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27°C a 28°C), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- 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 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare fino a 2-3 ore circa (a 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 seguendo i parametri indicati
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.



Pandoro Natalizio

Cioccolato e profumo di tonka

Preimpasto serale

Tegral Dolcinote 100CL	2000 g
Acqua	700 g
Burro	200 g
Lievito Levante	5 g
Preimpasto totale	2905 g

Primo impasto

Preimpasto	2905
Tegral Dolcinote 100 CL	2000 g
Burro	950 g
Zucchero	400 g
Uova Intere	400 g
Tuorli	300 g
Acqua	150 g
Lievito Levante	50 g
Sale	3 g
Primo impasto Totale	7158 g

Impasto Finale

Primo impasto serale	7158 g
Tegral Dolcinote 100 CL	1000 g
Burro	500 g
Acqua	440 g
Tuorli	300 g
Uova Intere	300 g
Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka	220 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	150 g
Belcolade Origins Vietnam 45	400 g
Primo im pasto Totale	10468 g

Temperatura

Preimpasto	26 °C
Impasto	28 °C
Cella	75%-80% U.R. a 30 °C
Forno Statico	180-190 °C
Forno Rotor	165-170 °C

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per PANDORO da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min. (ultimi 15 minuti a valvola aperta)
Forno Rotor	50-55 min. (ultimi 15 minuti a valvola aperta)

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto serale

- Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 14-15 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Primo impasto

- Amalgamare il burro con lo zucchero in planetaria.
- Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro e dello zucchero, da aggiungere a metà impasto.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100CL, il primo impasto, tuorli, uova intere e ¾ di acqua.
- Impastare bene, aggiungere gradualmente il Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka.
- Incorporare il burro a temperatura ambiente.
- Aggiungere il resto dell'acqua ed ultimare l'impasto, incorporando il burro di cacao fuso ed il Belcolade Origins Vietnam 45, precedentemente spezzato.
- Far lievitare 1 ora in cella a 30°C U.R. 75%.
- Spezzare, arrotolare e porre negli appositi stampi precedentemente imburriati ed infarinati.
- Lasciar lievitare 4-5 ore, fino a riempimento degli stampi, in cella a 30°C U.R. 75%.
- Prima di infornare, forare la superficie con uno spillo.
- Cuocere seguendo tempi e temperature indicati.
- A fine cottura, lasciar raffreddare per 2 ore negli stampi, capovolgerli e far asciugare a temperatura ambiente per 12 ore.

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.

** Per i panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.

Dolcinate Duetto

La tradizione continua

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 g	Valore energetico 416 Kcal 1741 KJ	Grassi totali (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Sale (g)	Sodio (g)
GDA (%)	21%	25%	51%	22%	34%	14%	5%	6%

*La presente tabella si riferisce esclusivamente al prodotto finito seguendo la ricetta "Panettone Classico" presente in questa pagina.

Panettone Classico

L'immaneabile del periodo natalizio

Preimpasto

Dolcinate Duetto	600 g
Sapore Madre	130 g
Acqua	400 g
Burro	200 g
Farina di frumento W280-320	150 g
Tuorli	100 g
Lievito Levante	1 g
Preimpasto totale	1581 g

Impasto finale

Preimpasto	1581 g
Dolcinate Duetto	400 g
Burro	250 g
Zucchero	150 g
Tuorli	200 g
Miele	40 g
Frutta Candita e uvetta	600 g
Burro di cacao sciolto	30 g
Aromi	q.b.
Impasto totale	3251

Temperatura

Preimpasto	26 °C
Impasto	28 °C
Cella	75%-80% U.R. a 30 °C
Forno Statico	180-190 °C
Forno Rotor	165-170 °C

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per PANETTONE da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
Forno Rotor	50-55 min.

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.

** Per i panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto

- Impastare Dolcinate Duetto, Sapore Madre, farina, acqua, tuorli e lievito sino ad ottenere una massa omogenea.
- Inserire il burro e lavorare per ottenere un impasto liscio e asciutto.
- Lasciar lievitare a 27-30°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

- Impastare il preimpasto, Dolcinate Duetto, e una parte dei tuorli sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.
- Aggiungere gradualmente miele, zucchero e il restante tuorlo.
- Incorporare aromi, materia grassa ed impastare sino ad ottenere un impasto omogeneo (temperatura 26-28°). Unire la frutta candita e l'uvetta.
- Far puntare in cella 45-60 minuti ora a 30°C 75% U.R.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma con riposo di 10 minuti.
- Arrotondare di nuovo e mettere negli appositi pirottini.
- Far lievitare in cella per 4-5 ore a 30°C 75% U.R. Finché il panettone non sia 1 cm sotto al limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzetto di burro.
- Cuocere seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.



Panettone Multigrain

Salute & gusto

Preimpasto

Dolcinate Duetto	600 g
Acqua	400 g
Burro	200 g
Tuorli	100 g
Sapore Madre	150 g
Farina di frumento W330/350	150 g
Lievito Birra	1 g
Preimpasto Totale	1601 g

Impasto finale

Preimpasto	1601 g
Dolcinate Duetto	400 g
Sapore Softgrain Multigrain	315 g
Cedro cubetto 9x9	350 g
Burro	150 g
Acqua	60 g
Tuorli	150 g
Zucchero	150 g
Sapore Softgrain Spelt	315 g
Miele	30 g
Bacche di vaniglia	2 pz
Impasto totale	3251 g

Temperatura

Preimpasto	26 °C
Impasto	28 °C
Cella	75%-80% U.R. a 30 °C
Forno Statico	180-190 °C
Forno Rotor	165-170 °C

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per PANETTONI da: 1000 g**	
Forno Statico	55-60 min. (ultimi 15 minuti a valvola aperta)
Forno Rotor	50-55 min. (ultimi 15 minuti a valvola aperta)

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto

- Impastare Dolcinate Duetto, lievito, acqua e tuorli sino ad ottenere una massa omogenea.
- Aggiungere il burro e lavorare per ottenere un impasto liscio ed asciutto (temp min 24° temp max 26°).
- Lasciar lievitare a 26°C U.R. 75% per 10-12 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

- Impastare Dolcinate Duetto, il preimpasto e l'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e zucchero gradualmente.
- Aggiungere, sempre gradualmente, i tuorli d'uovo.
- Incorporare il burro insieme al ripieno delle bacche di vaniglia.
- Unire Sapore Softgrain Multigrain, Sapore Softgrain Spelt, cedro a cubetti ed impastare a velocità lenta per distribuirlo in modo uniforme nell'impasto.
- Far puntare in cella per 30 minuti a 30°C U.R. 75%.
- Tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare per 4-5 ore circa a 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 con valvola chiusa osservando i tempi indicati.

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.

** Per i panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.

Tabella inclusioni

PRODOTTO	DOSAGGIO Su impasto senza inclusioni	ACQUA Consigliata da sottrarre nell'impasto finale di TEGRAL DOLCINOTE 100 TEGRAL DOLCINOTE 100 CL	ACQUA Consigliata da sottrarre nel preimpasto di DOLCINOTE DUETTO
Softgrain Multigrain Softgrain Spring Rye	10%	20% su dose ricetta	5% su dose ricetta
Softgrain Multigrain Softgrain Spring Rye	20%	40% su dose ricetta	10% su dose ricetta
Softgrain Multigrain Softgrain Spring Rye	30%	50% su dose ricetta	15% su dose ricetta
Softgrain Spelt Softgrain Amber Grain	10%	15% su dose ricetta	-
Softgrain Spelt Softgein Amber Grain	20%	30% su dose ricetta	5% su dose ricetta
Softgrain Spelt Softgrain Amber Grain	30%	40% su dose ricetta	10% su dose ricetta

PRODOTTO	DOSAGGIO Su impasto senza inclusioni	ZUCCHERO Da sottrarre nel secondo impasto
PatisFrance Pralincrac Caramel Beurre Salé	15%	70% su dose ricetta
PatisFrance Pralincrac Caramel Beurre Salé	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Pralincrac Chocolait	15%	70% su dose ricetta
PatisFrance Pralincrac Chocolait	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %	15%	60% su dose ricetta
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %	20%	70% su dose ricetta
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %	15%	70% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Amande 50%	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Amande Doux 59%	15%	60% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Amande Doux 59%	20%	70% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Noisette 50%	15%	70% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Noisette 50%	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Pistache 52%	15%	65% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Pistache 52%	20%	75% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Pralifrizz	15%	50% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Pralifrizz	20%	60% su dose ricetta

PRODOTTO	DOSAGGIO
Grain Noir Selection 10000-C501/U:K10	15%
Grain Noir Selection 20000- C501/U:K10	10%
Grain Lait Selection 20000	10%
Belcolade Chunks 10MM Noir	15-20%
Belcolade Chunks 10MM Lait	15-20%
Belcolade Chunks 10MM Blanc	15-20%

Tabella riassuntiva dosaggi

TEGRAL DOLCINOTE 100 / 100 CL	NUMERO DI DOSI (peso in grammi)				
	1	2	3	4	5
Preimpasto					
Dolcinote 100 / Dolcinote100CL	1500	3000	4500	6000	7500
Lievito fresco Levante	4	8	12	16	20
Acqua	500	1000	1500	2000	2500
Burro	350	700	1050	1400	1750
Tuorli	200	400	600	800	1000
Totale Preimpasto	2554	5108	7662	10216	12770
Impasto Finale					
Preimpasto	2554	5108	7662	10216	12770
Dolcinote 100 / Dolcinote100CL	1200	2400	3600	4800	6000
Tuorli	400	800	1200	1600	2000
Acqua	450	900	1350	1800	2250
Zucchero	400	800	1200	1600	2000
Miele	50	100	150	200	250
Burro	350	700	1050	1400	1750
Arancia candita	1200	2400	3600	4800	6000
Aromi	qb	qb	qb	qb	qb
Totale	6604	13208	19812	26416	33020

DOLCINOTE DUETTO	NUMERO DI DOSI (peso in grammi)				
	1	2	3	4	5
Preimpasto					
Dolcinote Duetto	600	1200	1800	2400	3000
Sapore Madre	130	260	390	520	650
Acqua	400	800	1200	1600	2000
Burro	200	400	600	800	1000
farina di frumento W280/320	150	300	450	600	650
Tuorli	100	200	300	400	500
Lievito di birra	1	2	3	4	5
Totale Preimpasto	1581	3162	4743	6324	7905
Impasto Finale					
Preimpasto	1581	3162	4743	6324	7905
Dolcinote Duetto	400	800	1200	1600	2000
Tuorli	200	400	600	800	1000
Miele	40	80	120	160	200
Zucchero	150	300	450	500	650
Burro di cacao sciolto	30	60	90	120	150
Burro	250	500	750	1000	1250
Arancia candita	600	1200	1800	2400	3000
Aromi	qb	qb	qb	qb	qb
Totale	3251	6502	9753	13004	16255



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