

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana



APPLICAZIONI

DOLCI DA RICORRENZA quali panettone, pandoro, colomba, veneziana, panfrutto. IMPASTI A LIEVITAZIONE NATURALE per applicazioni tutto l'anno.

CARATTERISTICHE

COMPLETEZZA: contiene lievito naturale. FACILITÀ: la formulazione bilanciata degli ingredienti consente di produrre panettoni di alta qualità con un procedimento semplice e lineare garantendo sicurezza e costanza del risultato.

CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

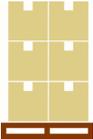


365

RICETTA / DOSAGGIO

-
Vedi scheda prodotto o ricettario.

SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 2034 EAN13 8004172020349 DOLCEFESTA 1X10	Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 1 Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Colli 6 Peso kg 60,00	Nr. Colli/Strati 50 / 9 Peso kg 500,00 LxPxH cm	

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

RICETTE

PANETTONE DOLCEFESTA 1



01. Impastare DOLCE FESTA, una parte dell'acqua, lievito e gradualmente i tuorli per 8 minuti prima velocità + 7 minuti seconda velocità, comunque fino al completo assorbimento dei tuorli e la formazione della maglia glutinica.

Commenti

·I tempi di impasto sono strettamente legati al tipo di macchina. Sono indicativi.

·Lasciare una parte di acqua permette di regolare al meglio la morbidezza per una corretta idratazione.

02. Inglobare lo zucchero nel grasso in pomata, quindi incorporare gradualmente il tutto all'impasto fino a completo assorbimento.

03. Aggiungere la restante acqua ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio, compatto ed omogeneo.

04. Mettere l'impasto in camera di lievitazione a 27 °C con il 70% U.R. per ca. 14 ore fino a quadruplicare il volume iniziale.

Commenti

·Il tempo di fermentazione è determinato dalle condizioni di riposto dell'impasto: temperatura e umidità. (Non ultimo lo stato di salute del lievito)

·Verificare lo stato della lievitazione di importanti quantità di impasto risulta difficile.

·Si realizza quindi la "spia" : mettere 250 g di impasto in un contenitore da 1 Lt per verificare che alla fine del processo di fermentazione il volume dell'impasto sia quadruplicato.

PRIMO IMPASTO SERALE

1.500 g DOLCEFESTA

600 g Acqua fredda

300 g Burro

200 g Tuorli

100 g Zucchero (saccarosio)

3 g Lievito di birra

2703 g TOTALE

Preparazione

Cottura

Dosi

Difficoltà **Alta**

Tot. 2.703 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

PANETTONE DOLCEFESTA 205



Impastare biga serale e DOLCE FESTA. Idratare con una parte di acqua e una parte di tuorli mano mano che la maglia glutinica si forma fino a completo assorbimento.

06. Aggiungere un'altra parte di acqua e i tuorli, fino a completo assorbimento (impasto liscio ed asciutto).

Commenti

·L'acqua non va aggiunta tutta. (Se aggiungessimo tutta l'acqua è l'impasto fosse troppo morbido, non è possibile porvi rimedio).

·Il tipo di impastatrice e la "sequenza" nell'impasto degli ingredienti possono determinare la differenza di assorbimento dei liquidi.

07. Inglobare zucchero e aromi nel grasso in pomata, incorporare gradualmente all'impasto fino a completo assorbimento.

Commenti

·Nel secondo impasto si aggiungono una elevata % di zucchero e grasso che richiedono lunghi tempi di lavorazione, rischiando di "strappare" l'impasto e alzarne la temperatura.

·In planetaria si riduce a "pomata" il grasso insieme allo zucchero. In questa fase si aggiungono anche gli aromi. (Nel nostro caso buccia di limone e di arancio grattugiate e, bacca di vaniglia)

08. Valutare se la rimanente parte di acqua possa essere assorbita dall'impasto.

Commenti

Aggiungere l'acqua all'ultimo permette:

1. di correggere la morbidezza qualora l'impasto risultasse poco idratato;

2. sciogliere bene lo zucchero.

Un impasto ben idratato facilita la fermentazione ed allunga la vita del prodotto cotto. (Rimane morbido più a lungo)

09. Unire la frutta in prima velocità, evitando di raffreddare l'impasto. Temperatura finale dell'impasto: 25-28°C.

10. Far riposare in massa per almeno 60 minuti a 27°C senza umidità. In alternativa, riposo in vasca opportunamente coperta.

IMPASTO MATTUTINO

2.703 g Primo Impasto

500 g DOLCEFESTA

350 g Burro

300 g Tuorli

250 g Zucchero (saccarosio)

200 g Acqua fredda

25 g Miele

q.b. Aromi arancio, limone, vaniglia

4.328,00 g TOTALE

250 g Arancia a cubetti 9x9

250 g Cedro a cubetti 9x9

700 g Uva sultanina o frutta candita

5528 g TOTALE

Preparazione

Cottura

Dosi

Difficoltà **Alta**

Tot. 5.528 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

PANETTONE DOLCEFESTA DIRETTO



01. Impastare DOLCE FESTA, una parte dell'acqua, lievito e gradualmente i tuorli per 8 minuti prima velocità + 7 minuti seconda velocità, comunque fino al completo assorbimento dei tuorli e la formazione della maglia glutinica.

Commenti

·I tempi di impasto sono strettamente legati al tipo di macchina. Sono indicativi.

·Lasciare una parte di acqua permette di regolare al meglio la morbidezza per una corretta idratazione.

02. Inglobare lo zucchero nel grasso in pomata, quindi incorporare gradualmente il tutto all'impasto fino a completo assorbimento.

03. Aggiungere la restante acqua ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio, compatto ed omogeneo.

04. Mettere l'impasto in camera di lievitazione a 27 °C con il 70% U.R. per ca. 3 ore fino a quadruplicare il volume iniziale.

Commenti

·Il tempo di fermentazione è determinato dalle condizioni di riposto dell'impasto: temperatura e umidità. (Non ultimo lo stato di salute del lievito)

·Verificare lo stato della lievitazione di importanti quantità di impasto risulta difficile.

·Si realizza quindi la "spia" : mettere 250 g di impasto in un contenitore da 1 Lt per verificare che alla fine del processo di fermentazione il volume dell'impasto sia quadruplicato.

PRIMO IMPASTO SERALE

1.500 g	DOLCEFESTA
600 g	Acqua fredda
300 g	Burro
200 g	Tuorli
100 g	Zucchero (saccarosio)
12 g	Lievito di birra
2703 g	TOTALE

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 2.712 g

COLOMBA DOLCEFESTA 1



1. Impastare Dolcefesta, una parte dell'acqua, i tuorli e il lievito di birra.

2. Inglobare lo zucchero nel burro in pomata, quindi incorporare gradualmente il composto all'impasto fino a completo assorbimento.

3. Aggiungere la restante acqua, se necessario, ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

4. Mettere l'impasto in camera di lievitazione a 27°C 70% u.r. per ca. 14 ore e comunque fino a quadruplicazione del volume iniziale. (il tempo di fermentazione è determinato dalle condizioni di riposo dell'impasto: temperatura e umidità).

5. Per verificare lo stato della lievitazione si realizza la "spia": mettere 250 g di impasto in un contenitore da 1 Lt. L'impasto sarà pronto quando avrà quadruplicato il proprio volume all'interno del contenitore.

PRIMO IMPASTO SERALE

1.500 g	DOLCEFESTA
600 g	Acqua fredda
300 g	Burro
200 g	Tuorli
100 g	Zucchero (saccarosio)
3 g	Lievito di birra
2703 g	TOTALE

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 2.703 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

COLOMBA DOLCEFESTA 2



1. Impastare il preimpasto (biga serale) con Dolcefesta.

2. Man mano che la maglia glutinica si forma idratare con una parte di acqua e una parte di tuorli fino a completo assorbimento.

3. Aggiungere un'altra parte di acqua e i tuorli, fino a completo assorbimento (L'acqua non va aggiunta tutta ma dosata gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.).

4. Inglobare zucchero e aromi nel burro in pomata, quindi incorporare gradualmente all'impasto fino a completo assorbimento (questo per evitare il rischio di strappare l'impasto e far alzare la temperatura).

5. Valutare se la rimanente parte di acqua può essere assorbita dall'impasto ed eventualmente incorporarla gradualmente (aggiungere l'acqua alla fine permette di correggere la consistenza dell'impasto qualora risultasse poco idratato e di sciogliere bene lo zucchero. Un impasto ben idratato facilita la fermentazione, allunga la vita del prodotto cotto che rimane morbido più a lungo).

6. Verificare la corretta formazione della maglia glutinica: prendere un pezzo dell'impasto e lavorarlo con le mani formando un velo. L'impasto non deve strappare.

7. Unire la frutta in prima velocità, evitando di raffreddare l'impasto (temperatura finale dell'impasto: 25-28°C).

IMPASTO MATTUTINO

2.703 g Primo Impasto

500 g DOLCEFESTA

350 g Burro

300 g Tuorli

250 g Zucchero (saccarosio)

200 g Acqua fredda

25 g Miele

q.b. Aromi arancio, limone, vaniglia

4328 g TOTALE

1.200 g Arancia a cubetti 9x9

5528 g TOTALE

Preparazione

Cottura

Dosi

Difficoltà **Alta**

Tot. 5.528 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

COLOMBA DOLCEFESTA 3



1. Predisporre un piano da lavoro in legno o teflon.
2. Per realizzare il corpo della colomba spezzare l'impasto in parti da 620 g e pirlare.
3. Per realizzare le due ali spezzare l'impasto in parti da 150 g cadauna e pirlare (la pirlatura consiste nel far girare l'impasto tra le mani come una trottola fino a conferirgli la forma desiderata. La pasta acquisisce forza e la CO2 si distribuisce uniformemente, favorendo la formazione di alveoli aperti e regolari).
4. Far riposare l'impasto per 10/15 minuti.
5. Formare la colomba unendo il corpo e le ali all'interno del pirottino (se necessario allungare l'impasto per farlo aderire bene al pirottino).
6. Mettere i pirottini in cella di lievitazione a 28°C con 75% u.r. per 4/5 ore e far lievitare fino a triplicazione del volume (l'impasto deve crescere fino a 1 cm sotto il bordo del pirottino).
7. Lasciar stazionare a temperatura ambiente il tempo necessario alla formazione di un po' di pelle sulla superficie.
8. Preparare la Glassa IPSA miscelando 1000 g di Glassa con 600 di albume. Glassare la superficie delle colombe
9. Cuocere in forno a 175°C per 55 minuti le pezzature da 1 Kg a valvola chiusa. Aprire la valvola gli ultimi 5/10 minuti. La colomba è cotta quando la temperatura interna raggiunge i 95/97°C.
(Temperature e tempi di cottura sono indicativi. Le caratteristiche del forno e l'esperienza dell'operatore determinano la cottura ideale).

STAMPO 1000 g

Peso del Corpo 620 g

Peso delle Ali 300 g

Peso della Glassa 150 g

Peso Colomba Cotta 1.000 g

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

PANETTONE ALL'OLIO E OLIVE CANDITE 1



1. Impastare gli ingredienti tranne lo zucchero e l'olio, che verranno aggiunti dopo la formazione della maglia glutinica.
2. Temperatura finale dell'impasto 26°C.
3. lievitazione con spia fino a quadruplicazione dell'impasto.

PRIMO IMPASTO

- 1.500 g DOLCEFESTA
- 655 g Acqua fredda
- 300 g Olio extravergine di oliva dolce
- 200 g Tuorli
- 100 g Zucchero (saccarosio)
- 5 g Lievito di birra
- 2760 g TOTALE

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 2.760 g

PANETTONE ALL'OLIO E OLIVE CANDITE 2



1. Impastare pre-impasto, DolceFesta, tuorli e parte dell'acqua.
2. A formazione della maglia glutinica aggiungere l'acqua restante.
3. Creare un'emulsione con olio e zucchero aggiungendola all'impasto in più riprese.
4. Temperatura dell'impasto: 26°C.
5. Aggiungere le olive candite che avrete precedentemente tagliato a metà.
6. Lasciar riposare l'impasto per 60 minuti in cella senza umidità.
7. Spezzare, tornire e porre nei pirottini.
8. Far lievitare per 4/5 ore e comunque fino a raggiungimento del bordo del pirottino.
9. Lasciar stazionare per 15 minuti.

SECONDO IMPASTO

- 2.705 g Primo Impasto
- 500 g DOLCEFESTA
- 280 g Olio extravergine di oliva dolce
- 200 g Acqua fredda
- 360 g Tuorli
- 250 g Zucchero (saccarosio)
- 1.200 g Olive candite
- 5.495,00 G TOTALE

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 5.495 g

PANETTONE ALL'OLIO E OLIVE CANDITE 3



1. Preparare la glassa mescolando gli ingredienti in planetaria.
2. Glassare la superficie dei panettoni.
3. Pezzature da 1.000 g: cuocere a 180°C per 40 minuti a valvola chiusa e 15 minuti a valvola aperta. Temperatura al cuore: 95°C.
4. A fine cottura capovolgere i panettoni con appositi spilli.
5. Lasciar raffreddare completamente prima di confezionare.

GLASSA

- 1.000 g GLASSA MANDORLATA
- 400 g Olio extravergine di oliva dolce
- 400 g Albume
- 1.800,00 g TOTALE

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 1.800 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

PANETTONE AL CAFFE' DEL MARINAIO E GLASSA FONDENTE 1



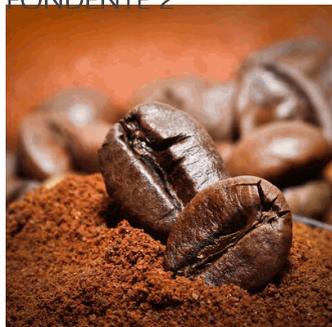
1. Impastare gli ingredienti tranne lo zucchero ed il burro, che verranno aggiunti dopo la formazione della maglia glutinica.
2. Temperatura finale dell'impasto 26°C.
3. lievitazione con spia fino a quadruplicazione dell'impasto.

PRIMO IMPASTO

- 1.500 g DOLCEFESTA
- 600 g Acqua fredda
- 300 g Burro
- 200 g Tuorli
- 100 g Zucchero (saccarosio)
- 3 g Lievito di birra
- 2760 g TOTALE

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 2.703 g

PANETTONE AL CAFFE' DEL MARINAIO E GLASSA FONDENTE 2



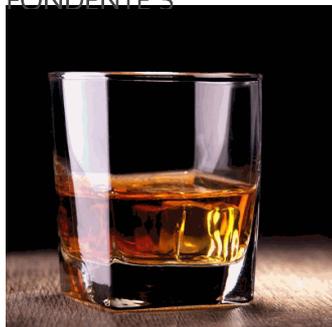
1. Impastare primo impasto, DolceFesta, tuorli e parte dell'acqua.
2. A formazione della maglia glutinica aggiungere l'acqua restante.
3. Creare un'emulsione con olio e zucchero aggiungendola all'impasto in più riprese.
4. Temperatura dell'impasto: 26°C.
5. Aggiungere la Pasta Nature Caffè amalgamandola all'impasto.
6. Lasciar riposare l'impasto per 60 minuti in cella senza umidità.
7. Spezzare, torrire e porre nei pirottini.
8. Far lievitare per 4/5 ore e comunque fino a raggiungimento del bordo del pirottino.
9. Lasciar stazionare per 15 minuti.

SECONDO IMPASTO

- 2.703 g Primo Impasto
- 500 g DOLCEFESTA
- 200 g Acqua fredda
- 80 g Anice Verde di Castignano
- 290 g Burro
- 300 g Tuorli
- 200 g Zucchero (saccarosio)
- 110 g Copertura Fondente
- 260 g NATURE CAFFE' ESPRESSO
- q.b. Rhum

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 4.643 g

PANETTONE AL CAFFE' DEL MARINAIO E GLASSA FONDENTE 3



1. Cristallizzare la copertura fondente, aggiungere il burro di cacao a 28°C, quindi il burro anidro.
2. Emulsionare il tutto e raffreddare.
3. Glassare la superficie dei panettoni.
4. Pezzature da 1.000 g: cuocere a 180°C per 40 minuti a valvola chiusa e 15 minuti a valvola aperta. Temperatura al cuore: 95°C.
5. A fine cottura capovolgere i panettoni con appositi spilli.
6. Lasciar raffreddare completamente prima di confezionare.

GLASSA AL FONDENTE E CAFFE'

- 205 g Copertura Fondente
- 50 g Burro di cacao
- 50 g Burro anidro
- 305,00 g TOTALE

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 305 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

VENEZIANA CON SEMI AROMATICI 1



1. Impastare gli ingredienti tranne lo zucchero ed il burro, che verranno aggiunti dopo la formazione della maglia glutinica.
2. Temperatura finale dell'impasto 26°C.
3. lievitazione con spia fino a quadruplicazione dell'impasto.

PRIMO IMPASTO

750 g	DOLCEFESTA
300 g	Acqua fredda
150 g	Burro
100 g	Tuorli
50 g	Zucchero (saccarosio)
3 g	Lievito di birra
1.353,00 g TOTALE	

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 1.353 g

VENEZIANA CON SEMI AROMATICI 2



1. Impastare primo impasto, DolceFesta, tuorli e parte dell'acqua.
2. A formazione della maglia glutinica aggiungere l'acqua restante.
3. Creare un'emulsione con olio e zucchero aggiungendola all'impasto in più riprese.
4. Temperatura dell'impasto: 26°C.
5. Aggiungere i semi aromatici amalgamandoli all'impasto.
6. Lasciar riposare l'impasto per 60 minuti in cella senza umidità.
7. Spezzare, tornire e porre nei pirottini.
8. Far lievitare per 4/5 ore e comunque fino a raggiungimento del bordo del pirottino.
9. Lasciar stazionare per 15 minuti.

SECONDO IMPASTO

1.353 g	Primo Impasto
250 g	DOLCEFESTA
150 g	Tuorli
125 g	Zucchero (saccarosio)
175 g	Burro
100 g	Acqua fredda
120 g	Semi di lino
120 g	Soia
120 g	Miglio
80 g	Orzo
80 g	Avena
40 g	Segale
4 g	Vaniglia

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 2.717 g

VENEZIANA CON SEMI AROMATICI 3



1. Preparare la glassa mescolando gli ingredienti in planetaria.
2. Glassare la superficie delle veneziane.
3. Pezzature da 1.000 g: cuocere a 180°C per 40 minuti a valvola chiusa e 15 minuti a valvola aperta. Temperatura al cuore: 95°C.
4. A fine cottura capovolgere le veneziane con appositi spilli.
5. Lasciar raffreddare completamente prima di confezionare.

GLASSA SPEZIATA

900 g	GLASSA MANDORLATA 1X5
25 g	Noce moscata
25 g	Cannella
10 g	Anice Verde di Castignano
550 g	Albume

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 1.510 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

BUCCELLATO DI SARZANA 1

1. Impastare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
2. Temperatura finale dell'impasto 26°C.
3. lievitazione con spia fino a quadruplicazione dell'impasto.



PRIMO IMPASTO

- 800 g DOLCEFESTA
- 400 g Acqua fredda
- 3 g Lievito di birra
- 1.203,00 g TOTALE**

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 1.203 g

BUCCELLATO DI SARZANA 2

1. Impastare primo impasto con DolceFesta.
2. Creare un'emulsione con Melange e zucchero aggiungendola all'impasto in più riprese.
3. Temperatura dell'impasto: 26°C.
4. Aggiungere Pastefrut Arancia.
5. Lasciar riposare l'impasto per 60 minuti in cella senza umidità.
6. Spezzare l'impasto in parti da 500 g.
7. Tornire formando una ciambella.
8. Far lievitare per 5 ore a 28°C.
9. Decorare con uovo sbattuto e zucchero semolato.
10. Cuocere in forno a 170 °C per 30/35 minuti.



SECONDO IMPASTO

- 1.203 g Primo Impasto
- 600 g DOLCEFESTA
- 200 g Uova
- 120 g Zucchero (saccarosio)
- 320 g MELANGE CREMA CON 15% BURRO
- 120 g PASTEFROT ARANCIA
- 2.563,00 g TOTALE**

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 2.563 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

PANCOSANTI 1



1. Impastare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
2. Temperatura finale dell'impasto 26°C.
3. Lievitazione con spia fino a triplicazione dell'impasto.

PRIMO IMPASTO

- 1.500 g DOLCEFESTA
- 300 g Farina W 280/300
- 450 g Acqua fredda
- 3 g Lievito di birra

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 2.253 g

PANCOSANTI 2



1. Impastare primo impasto con DolceFesta, acqua e uova fino a formazione della maglia glutinica.
2. Aggiungere nell'ordine gli altri ingredienti della ricetta.
3. Puntare per 40 minuti.
4. Spezzare l'impasto in parti da 500 g.
5. Tornire nelle forme desiderate.
6. Far lievitare per 3/4 ore a 27°C.
7. Lasciar formare una pelle sulla superficie dell'impasto.
8. Dorare con uovo.
9. Incidere la superficie con una lametta formando un quadrato
10. Cuocere in forno a 180 °C per 30/35 minuti.

SECONDO IMPASTO

- 1.243 g Primo Impasto
- 600 g DOLCEFESTA
- 60 g Acqua fredda
- 100 g Uova
- 100 g Olio extravergine di oliva dolce
- 50 g Miele
- 2 g Pepe
- 150 g Noci
- 700 g Uva sultanina o frutta candita

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 3.005 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

PANCOSANTI IMP. DIR.



1. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.
2. Ad impasto liscio e asciutto aggiungere nell'ordine olio di oliva, miele, pepe, noci e uvetta.
3. Temperatura finale dell'impasto 27-30°C.
4. Riposo in massa 1 ora.
5. Spezzare a piacere.
6. Riposo 15 minuti.
7. Formare, incidere la superficie con una lametta formando un quadrato e lucidare con uovo sbattuto.
8. Lievitare per 2,5 ore.
9. Cuocere in forno a 180°C per 30/35 min.

IMPASTO

- 2.100 g DOLCEFESTA
 - 600 g Acqua fredda
 - 300 g Farina
 - 25 g Lievito di birra
 - 100 g Uova
- ## FARCITURA
- 700 g Uva sultanina
 - 150 g Noci
 - 100 g Olio extravergine di oliva dolce
 - 50 g Miele
 - 5 g Pepe

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 4.130 g

GUBANA 1



1. Impastare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
2. Temperatura finale dell'impasto 26°C.
3. Far lievitare in cella di lievitazione a 27°C fino a triplicazione del volume (usare la spia).

PRIMO IMPASTO

- 800 g DOLCEFESTA
- 500 g Farina W 280
- 800 g Acqua fredda
- 3 g Lievito di birra

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 2.103 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

GUBANA 2



1. Impastare primo impasto con DolceFesta e uova fino a formazione della maglia glutinica.
2. Creare un'emulsione con Melange, zucchero e rhum da aggiungere a più riprese fino ad impasto liscio e asciutto.
3. Puntare per 30 minuti.
4. Spezzare l'impasto in parti da 400 g.
5. Far riposare nuovamente per 15 minuti.
6. Stendere l'impasto.
7. Spalmare il ripieno **ripieno** (solitamente noci, uvetta, pinoli, zucchero, grappa, scorza grattugiata di limone).
8. Arrotolare la pasta a chiudere l'impasto formando un salame.
9. Disporre l'impasto nello stampo formando una spirale o chiocciola.
10. Far lievitare per 3/4 ore a 28°C con 75% u.r.
11. Spennellare con uovo.
12. Cospargere la superficie del dolce con zucchero semolato.
13. Cuocere in forno a 180°C per 40/45 minuti.

SECONDO IMPASTO

- 2.103 g Primo Impasto
- 1.200 g DOLCEFESTA
- 400 g Uova
- 240 g Zucchero (saccarosio)
- 600 g MELANGE CREMA CON 15% BURRO
- 60 g Rhum

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 4.603 g

GUBANA 3



1. Preparare il ripieno il giorno prima.
2. Impastare primo impasto con DolceFesta e uova fino a formazione della maglia glutinica.
3. Creare un'emulsione con Melange, zucchero e rhum da aggiungere a più riprese fino ad impasto liscio e asciutto.
4. Puntare per 30 minuti.
5. Spezzare l'impasto in parti da 400 g.
6. Far riposare nuovamente per 15 minuti.
7. Stendere l'impasto.
8. Spalmare il ripieno **ripieno** (solitamente noci, uvetta, pinoli, zucchero, grappa, scorza grattugiata di limone).
9. Arrotolare la pasta a chiudere l'impasto formando un salame.
10. Disporre l'impasto nello stampo formando una spirale o chiocciola.
11. Far lievitare per 3/4 ore a 28°C con 75% u.r.
12. Spennellare con uovo.
13. Cospargere la superficie del dolce con zucchero semolato.
14. Cuocere in forno a 180°C per 40/45 minuti.

RIPIENO

- 600 g Zucchero (saccarosio)
- 200 g Pinoli
- 1.100 g Uva sultanina
- 800 g Noci
- 1.100 g Pan di spagna in pezzi
- 300 g Liquore Vinsanto o Marsala
- 300 g Rhum
- 450 g Grappa

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 4.850 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

CIAMBELLONE FIGURE 1



1. Impastare insieme DolceFesta, acqua, farina, lievito e uova fino a formazione della maglia glutinica.
2. Aggiungere gradualmente in più riprese la melange.
3. Far lievitare per 10/12 ore fino a quadruplicazione del volume (usare la spia).

PRIMO IMPASTO

- 800 g DOLCEFESTA
- 400 g Acqua fredda
- 150 g Farina W 320
- 50 g Uova
- 150 g MELANGE CREMA CON 15% BURRO
- 2 g Lievito di birra

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 1.552 g

CIAMBELLONE FIGURE 2



1. Impastare primo impasto con DolceFesta e uova fino a impasto liscio e sciutto (formazione maglia glutinica).
2. Aggiungere l'emulsione di Melange, zucchero, vaniglia, semi di anice, uva sultanina e pinoli.
3. Lasciar riposare per 30 minuti.
4. Spezzare l'impasto in parti da 1030 g.
5. Tornire.
6. Far lievitare per 4 ore a 26/27°C.
7. Prima di infornare praticare sulla superficie un taglio a forma di triangolo.
8. Cuocere in forno a 180°C per 50/55 minuti.

SECONDO IMPASTO

- 1.552 g Primo Impasto
- 400 g DOLCEFESTA
- 100 g Uova
- 100 g Zucchero (saccarosio)
- 100 g MELANGE CREMA CON 15% BURRO
- 1.000 g Uva sultanina
- 150 g Frutta candita
- 150 g Pinoli
- 10 g Anice Verde di Castignano
- 2 g Vaniglia

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 3.564 g

TORTA SFOGLIATA 1



1. Impastare insieme tutti gli ingredienti fino ad impasto liscio ed omogeneo.
2. Far lievitare fino a triplicazione del volume (usare la spia).

PRIMO IMPASTO

- 750 g DOLCEFESTA
- 150 g Farina W 280
- 45 g Lievito di birra
- 100 g Uova
- 50 g Tuorli
- 120 g MELANGE CREMA SPALM.15%BURRO SEMIL.
- 300 g Latte

Preparazione Cottura Dosi Difficoltà **Alta** Tot. 1.515 g

DOLCEFESTA

Semilavorato per Panettone Pandoro Colomba Veneziana

TORTA SFOGLIATA 2



1. Impastare gli ingredienti ad eccezione del burro e del FARCIPLUS.

2. Lasciar riposare in frigorifero.

3. Sfogliare con il burro dando 2 pieghe a 4.

4. Stendere l'impasto e farcire con Farciplus Albicocca.

5. Arrotolare l'impasto formando una girella.

6. Tagliare in pezzi alti 5 cm e posizionarli in stampi per panettone bassi.

7. Far lievitare per 3/4 ore.

8. Cuocere in forno a 170°C per 40/45 minuti.

SECONDO IMPASTO

1.515 g Primo Impasto

400 g DOLCEFESTA

50 g Acqua fredda

150 g Zucchero (saccarosio)

50 g Uova

30 g Miele

5 g Scorza di arancio

120 g MELANGE CREMA CON 15% BURRO

300 g Latte intero liquido

2 g Vaniglia

PER SFOGLIARE

400 g Burro

PER IL RIPIENO

q.b. FARCIPLUS ALBICOCCA 70%

Preparazione

Cottura

Dosi

Difficoltà **Alta**

Tot. 3.022 g