



TRANCI ALLE NOCI E PINOLI

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6.500
ACQUA	g 3.300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.000
LIEVITO COMPRESSO	g 20

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro. Porre a lievitare a 24-26°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 4.500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2.000
TUORLI D'UOVO	g 2.300
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800
SALE FINO	g 60
MANDEL ROYAL	qb
PINOLI	qb
NOCI SPEZZETTATE	qb

PREPARAZIONE

Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 40 minuti; Suddividere l'impasto in pezzature da 250g, arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 5 minuti. Stendere allo spessore di circa 1 centimetro dando una forma quadrata alla pasta.

Dressare 4 striscie distanti e parallele di MANDEL ROYAL (circa 50 grammi ogni pezzo) sulla superficie e sistemarvi sopra i pinoli e le noci (15 grammi ciascuno per ogni pezzo). Arrotolare formando un filone, tagliarlo in tre parti uguali e porre i tre pezzi con la spirale rivolta verso l'alto negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 3-4 ore con umidità relativa di circa il 70%, finché il culmine della pasta sporga leggermente dagli stampi.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 190-200°C per 20 minuti circa e comunque finché non raggiunge i 92-94°C al cuore.

I tranci devono essere confezionati in sacchetti moplefan almeno 10 ore dopo la loro cottura.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, zucchero, tuorlo d'uovo, **burro**, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FONO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, zucchero, **tuorlo d'uovo**, **burro**, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **fruttaa guscio**.

Dichiarazione per etichettatura FARCITURA

farcitura(15%): zucchero, **mandorle** (21%), **pinoli** (19%), **noci** (19%), **mandorle** d'albicocca, acqua, stabilizzante sciroppo di sorbitolo(E420ii), conservante acido sorbico(E200), aromi.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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