

Cod. articolo: 01070094 **DOLCE VARESE 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 20/02/2017**Descrizione**

preparato per la produzione di: DOLCE VARESE CLASSICO, CIAMBELLA DOLCE VARESE, DOLCE VARESE MARMORIZZATO, DOLCE VARESE AL CIOCCOLATO.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

zucchero, farina di GRANO TENERO tipo 00, amido, farina di mais, NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, emulsionante E 471, agenti lievitanti difosfato disodico e carbonato acido di sodio, sale, aromi.

Il prodotto può contenere tracce di UOVA, SOIA e ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

saccarosio _____ 45 % $\pm$ 1
umidità (K.F.) _____ 7 % max.

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

Confezione

sacchi di carta multistrato con interno in polietilene per alimenti da 10 kg netti.

Cod. articolo: 01070094 **DOLCE VARESE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 20/02/2017

Modalità d'uso

RICETTA BASE: DOLCE VARESE MIX 1000 g
uova intere 500 g
burro o margarina 500 g

PROCEDIMENTO PER DOLCE DI VARESE CLASSICO E CIAMBELLA DOLCE DI VARESE

Mettere gli ingredienti in planetaria o sbattiuovo e montare con frusta per circa 5 minuti a media velocità, quindi depositare nei caratteristici stampi ben imburattati ed infarinati. Cuocere in forno moderato a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (esempio: 35 minuti per dolci da 500 g).
Lasciare raffreddare e togliere dagli stampi, quindi capovolgere i dolci e decorarli con BIANCANEVE o zucchero a velo.

PROCEDIMENTO PER DOLCE DI VARESE MARMORIZZATO

Dividere in due parti la pasta montata base ottenuta come sopra descritto; aggiungere cacao ad una delle due parti e, usando la spatola, mescolare fino a completa amalgama (il rapporto consigliato è di circa 80 g di cacao per 1 kg di impasto).
Con la pasta chiara, riempire a metà gli stampi ben imburattati ed infarinati, fare un leggero solco sulla superficie e completare il riempimento degli stampi con la pasta scura, depositandola all'interno del solco.
Cuocere in forno moderato a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (circa 35 minuti per dolci da 500 g). Lasciare raffreddare e togliere dagli stampi, quindi capovolgere i dolci e decorarli con BIANCANEVE o zucchero a velo.

PROCEDIMENTO PER DOLCE DI VARESE AL CIOCCOLATO

Foderare con pasta sfoglia degli stampi rotondi di 18-20 cm. di diametro lasciando che la pasta oltrepassi il bordo di circa 2 cm. Riempire per 3/4 con pasta preparata secondo la ricetta base, ed alla quale si sono incorporati 250 g di PEPITE (goccine di puro cioccolato fondente). Piegare verso l'interno dello stampo la pasta sfoglia sporgente, decorare la superficie con granella di zucchero e mandorla in filetti (o granella di nocciola). Cuocere in forno moderato a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (35 minuti per dolci da 500 g).

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 388 kcal
1644 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 4.7 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 83.9 g
di cui zuccheri _____ 45.9 g
4. Grassi _____ 3.5 g
di cui saturi _____ 0.9 g
5. Fibre alimentari _____ 1.3 g
6. Sale _____ 0.12 g

Cod. articolo: 01070094 **DOLCE VARESE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 20/02/2017

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (farina di frumento)
Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
Uova e prodotti a base di uova _____ CC
Pesce e prodotti a base di pesce _____
Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
Soia e prodotti a base di soia _____ CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ X (latte scremato in polvere)
Frutta a guscio e prodotti derivati _____ X (nocciole); CC (altra frutta a guscio)
Sedano e prodotti a base di sedano _____
Senape e prodotti a base di senape _____
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo _____
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
Lupino e prodotti a base di lupino _____
Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

DichiarazioniDichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.