

Pagine ►

Indice Generale Prodotti

Linea

Video

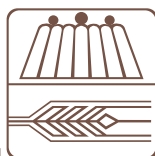


LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Dolce Forno



**PREPARATO PER LA PRODUZIONE DI
PANETTONE - PANDORO - COLOMBA
VENEZIANA - A BASE DI LIEVITO MADRE PER
PRODUZIONI A LIEVITAZIONE NATURALE**



irca

IRCA s.r.l. - Via degli Orsini, 5 - GALLARATE (VA)

Tel. 0331/284111 - Telefax 0331/284199

website: <http://www.irca.net> - e/mail: info@irca-srl.it



LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Dolce Forno



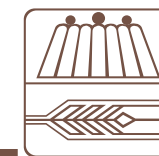
LA DOLCEZZA DI UNA PERFETTA LIEVITAZIONE

Nella produzione di dolci a lunga lievitazione i fattori di maggiore importanza sono la preparazione del lievito madre e la qualità della farina.

Variazioni di pH ed acidità, fermentazioni anomale, mancanza di stabilità della farina, creano numerose difficoltà per mantenere nel giusto equilibrio il lievito madre, soprattutto nel caso di produzioni saltuarie.



DOLCE FORNO, contenendo sia quanto necessario a riprodurre in modo corretto il lievito madre già nel primo impasto, sia farine particolarmente adatte e controllate, consente una produzione sicura e regolare ai massimi livelli qualitativi. Con DOLCE FORNO si elimina la necessità della preparazione del lievito madre e ciò comporta un notevole accorciamento nella durata del ciclo produttivo.



irca



LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Panettone

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

IMPASTO BIANCO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.500
Burro o margarina TENDER	g	1.000
Lievito di birra	g	20
	g	<u>11.020</u>

Iniziare l'"impasto bianco" con i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese ed impastare fino ad ottenere una struttura liscia. **La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C**; lasciare poi lievitare per 12-14 ore a 24-26°C, fino a volume quadruplicato. Al mattino l'impasto si deve presentare appiattito.

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Tuorlo d'uovo	g	2.300
Burro o margarina TENDER	g	1.500
Zucchero	g	500
Sale	g	60
Uva sultanina	g	3.300
Cubetti d'arancia candita	g	1.500
cubetti di cedro candito	g	200

**TOTALE**

g	13.860
g	<u>24.880</u>

Aggiungere all'"impasto bianco" le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero e solo i 3/4 del burro o margarina; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere allora il rimanente burro o margarina fusi ed incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. **È importante che la temperatura della pasta sia 26-28°C**. Porre l'impasto a "puntare" in stufa a 28-30°C per 45-50 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o su assi e lasciare riposare per 10-15 minuti a 28-30°C, quindi arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione per 5-6 ore a 28-30°C con umidità relativa di circa 70%, finché il culmine della pasta quasi sporga dagli stampi. Se la cella è sprovvista di umidificatore, tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10-15 minuti le paste lievitate esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare appena "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli accuratamente con burro o margarina fusi e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 190-200°C per tempi variabili secondo il peso (circa 30 minuti per panettoni da g 500 e 50-60 minuti per quelli da g 1.000). I panettoni appena sfornati di peso superiore a g 750 devono essere sistemati sugli appositi supporti dentati e lasciati raffreddare in posizione capovolta per 9-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

AVVERTENZE: si consiglia di iniziare l'impasto bianco nelle ore serali per effettuare l'impasto finale la mattina seguente e la cottura nel pomeriggio. Il burro o la margarina devono avere consistenza morbida. I tagli da effettuare sulla superficie del panettone non devono essere troppo profondi, e sono necessari per far assumere al prodotto finito la caratteristica e tradizionale forma. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti nell'impasto finale. Qualora l'utilizzatore desideri ottenere panettoni ancora più ricchi e gustosi può aggiungere all'impasto finale altri g 500 di burro o margarina e g 300 di zucchero.



LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Pandoro

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:**PRIMO IMPASTO**

DOLCE FORNO	g	3.600
Acqua (28-30°C)	g	1.900
Lievito di birra	g	50
	g	<u>5.550</u>

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. **La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.** Porre a lievitare a 28-30°C per 4 ore finché il volume aumenta di circa quattro volte.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	4.500
Tuorlo d'uovo	g	1.500
Burro o margarina TENDER	g	1.000
Zucchero	g	500
Acqua (28-30°C)	g	1.000
	g	<u>8.500</u>

Aggiungere al 1° impasto tutti gli ingredienti tranne il tuorlo, impastare per qualche minuto poi aggiungere il tuorlo in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia. Mettere a maturare per 2 ore a 26-28°C.

"EMULSIONE"

Burro o margarina TENDER	g	2.500
Tuorlo d'uovo	g	600
Zucchero	g	500
Burro di cacao fuso	g	150
	g	<u>3.750</u>

Preparare a parte l'"emulsione" mescolando gli ingredienti fino a completa amalgama, senza però farli montare.

TERZO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	4.500
Tuorlo d'uovo	g	2.000
Burro o margarina TENDER	g	500
Zucchero	g	500
Miele o zucchero invertito	g	300
Sale	g	110
	g	<u>7.910</u>
TOTALE	g	<u>25.710</u>

Aggiungere al 2° impasto tutti gli ingredienti del 3° impasto e lavorare bene il tutto fino all'ottenimento di una struttura liscia ed asciutta. Incorporare in più riprese l'"emulsione"

prima preparata. **Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.** Ponete l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-50 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per 10-15 minuti a 28-30°C, quindi arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli stampi ad 8 coste previamente ben imburrati. Mettere in cella di lievitazione per 10-12 ore a 25°C, finché la pasta abbia raggiunto il bordo, quindi cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso (circa 40 minuti per pandori da g 500, 60-70 minuti per quelli da g 1.000). Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore, smodellare i pandori e farli asciugare per 6-7 ore capovolti, quindi spolverare abbondantemente con zucchero a velo o BIANCANEVE e confezionare in sacchetti di moplefan.

AVVERTENZE: si consiglia di iniziare il primo impasto al mattino onde effettuare gli altri impasti durante la giornata, e la cottura il mattino seguente. Il burro o la margarina devono avere consistenza morbida. Il burro di cacao deve essere fuso a bassa temperatura, per non comprometterne il delicato aroma. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il pandoro, possono essere aggiunti nel 3° impasto. Per ottenere pandori ancora più ricchi e gustosi è possibile aggiungere g 250 di zucchero nel 2° e nel 3° impasto alle quantità già previste in ricetta.





LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Veneziana

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

IMPASTO BIANCO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.500
Burro o margarina TENDER	g	1.000
Lievito di birra	g	20
	g	11.020

Iniziare l'"impasto bianco" con i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua ed impastare fino ad ottenere una struttura liscia. **La temperatura della pasta deve essere di 26-28 °C**; lasciare poi lievitare per 12-14 ore a 24-26 °C, fino a volume quadruplicato. Al mattino l'impasto si deve presentare appiattito.

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Tuorlo d'uovo	g	2.200
Burro o margarina TENDER	g	1.500
Zucchero	g	500
Sale	g	60
Cubetti d'arancia candita	g	3.000
	g	11.760
TOTALE	g	22.780

Aggiungere all'"impasto bianco" le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero e solo i 3/4 del burro o margarina; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere allora il rimanente burro o margarina fusi ed incorporare delicatamente i canditi d'arancia. **È importante che la temperatura della pasta sia di 26-28°C**. Porre l'impasto a "puntare" in stufa a 28-30°C per 45-50 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare bene, depositare su teglie o su assi e lasciare riposare per 10-15 minuti a 28-30°C, quindi arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione per 4-5 ore a 28-30°C con

umidità relativa di circa 70%. Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

Prima di cuocere, lasciare raffreddare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti, quindi ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG) e decorare con mandorle dolci pelate. Cospargere di granella di zucchero e spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso (40 minuti per veneziane da g 500, 55-60 per quelle da g 1.000). Le veneziane appena sfornate devono essere sistemate sugli appositi supporti dentati e lasciate raffreddare in posizione capovolta per 9-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

AVVERTENZE: si consiglia di iniziare l'impasto bianco nelle ore serali per effettuare l'impasto finale la mattina seguente e la cottura nel pomeriggio.

Il burro o la margarina devono avere consistenza morbida. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente le veneziane possono essere aggiunti nell'impasto finale.

Dopo 15 minuti di cottura occorre aprire la valvola per consentire l'eliminazione dell'umidità eccessiva. Le veneziane devono essere confezionate ben asciutte per evitare che la ghiaccia assorba troppa umidità perdendo la sua funzione decorativa.





LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Colomba



DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

IMPASTO BIANCO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.500
Burro o margarina TENDER	g	1.000
Lievito di birra	g	20
	g	<u>11.020</u>

Iniziare l'"impasto bianco" con i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua ed impastare fino ad ottenere una struttura liscia. **Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-28°C**; lasciare poi lievitare per 12-14 ore a 24-26°C, fino a volume quadruplicato. Al mattino l'impasto si deve presentare appiattito.

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Tuorlo d'uovo	g	2.200
Burro o margarina TENDER	g	1.500
Zucchero	g	500
Sale	g	60
Cubetti d'arancia candita	g	3.000
	g	<u>11.760</u>
TOTALE	g	<u>22.780</u>

Aggiungere all'"impasto bianco" le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero e solo i 3/4 del burro o margarina; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere allora il rimanente burro o margarina fusi ed incorporare delicatamente i cubetti d'arancia candita.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-28°C. Porre l'impasto a "puntare" in stufa a 28-30°C per 45-50 minuti.

Suddividere quindi nelle pezzature desiderate, arrotolare bene, depositare su teglie o su assi leggermente infarinate e lasciare riposare per 10-15 minuti a 28-30°C. Formare dei filoncini ben stretti, lasciando la chiusura verso il basso; uno, curvato alle estremità e collocato nell'apposito stampo di carta, costituirà le "ali"; sopra si sistemerà un altro filoncino, a formare il "corpo". Porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa 70% per 4-5 ore. Se la cella è sprovvista di umidificatore, tenere le paste coperte con fogli di plastica. Prima di cuocere lasciare raffreddare a temperatura ambiente per 10-15 minuti, poi ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle dolci pelate, cospargere di granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Il tempo di cottura a 170-180°C varia da 35-40 minuti per colombe da g 500 fino a 55-60 minuti per quelle da g 1.000. Le colombe appena sfornate devono essere sistemate sugli appositi supporti dentati e lasciate raffreddare in posizione capovolta per 9-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

AVVERTENZE: si consiglia di iniziare l'impasto bianco nelle ore serali per effettuare l'impasto finale la mattina seguente e la cottura nel pomeriggio. Il burro o la margarina devono avere consistenza morbida.

Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente le colombe possono essere aggiunti nell'impasto finale.

Dopo 15 minuti di cottura occorre aprire la valvola per consentire l'eliminazione dell'umidità eccessiva. Le colombe devono essere confezionate ben asciutte per evitare che la ghiaccia assorba troppa umidità perdendo la sua funzione decorativa.



LIGNE MIX POUR PÂTISSERIE

Croissant

CROISSANT A LUNGA CONSERVAZIONE

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g 360	g 7.200
Acqua	g 175	g 3.500
Lievito	g 5	g 100

Lievitare a 30°C per 3 ore e 30 minuti.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	g 480	g 9.600
Zucchero	g 35	g 700
Uova intere	g 200	g 4.000
Burro	g 100	g 2.000

Lievitare a 30°C per 90-100 minuti.

TERZO IMPASTO

DOLCE FORNO	g 480	g 9.600
Zucchero	g 35	g 700
Uova intere	g 150	g 4.000
Burro	g 100	g 2.000
Zucchero invertito	g 40	g 800
Sale	g 12	g 240

Fare riposare per 60 minuti in frigo. Sfogliare ogni chilogrammo di pasta con g 200 di MARBUR PLATTE CROISSANT; piegare 3 volte a 3 e formare i croissant. Lievitare a 26-28°C per 8-10 ore. Cuocere a 190-200°C.



CROISSANT METODO DIRETTO

DOLCE FORNO	g	1.100
Acqua	g	250
Burro o TENDER	g	100
Lievito	g	50
Sale	g	15
Uova intere	g	200
Zucchero	g	30

KASTLE PLATTE CROISSANT g 500

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere a lievitare a 28-30°C per circa un'ora.

Stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare la pasta su di essa in modo da avvolgerla completamente. Spianare e ripiegare su se stessa in tre strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di due pieghe a tre, quindi lasciare riposare per 10-15 minuti.

Spianare infine la sfoglia allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli e formare i croissant. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 100-120 minuti con umidità relativa del 70%.

Lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 190-200°C per 18-20 minuti.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine.

È possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente.



LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Brio Big



PREPARATO PER GHIACCIA AL GUSTO DI AMARETTO





LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Ghiaccia

BRIO BIG è un prodotto specifico per la preparazione di ghiacce al gusto d'amaretto, tipico ingrediente decorativo di dolci lievitati come COLOMBE, VENEZIANE, MANDORLATI, FORNARINE E PANFRUTTI.

BRIO BIG consente di ottenere in pochi istanti una ghiaccia pronta all'uso nelle quantità desiderate e con la sicurezza di risultati ottimi e costanti.

La ghiaccia deve infatti assolvere ad una duplice funzione: apportare croccantezza e gusto al prodotto finito e costituire una piacevole decorazione.

BRIO BIG, a differenza delle solite ghiacce, è estremamente valido ed equilibrato perchè la sua formulazione è stata studiata e continuamente migliorata da esperti tecnici pasticceri.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

BRIO BIG	g	1.000
Albume d'uovo	g	200-250

Mescolare energicamente BRIO BIG ed albume per qualche minuto quindi, utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare un velo uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.

Decorare con mandorle e granella di zucchero, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno moderato (170-180°C) con valvola semiaperta.

Qualora si desiderasse una ghiaccia ancora più chiara e croccante si consiglia la seguente ricetta:

BRIO BIG	g	1.000
Albume d'uovo	g	300-350

Montare a neve in planetaria (o sbattiuova) l'albume ed aggiungere a bassa velocità BRIO BIG, quindi utilizzare come sopra già descritto.

AVVERTENZE: la cottura di dolci ricoperti con ghiaccia deve essere condotta con particolare cura perchè temperature troppo elevate provocano facilmente

un'eccessiva caramellizzazione degli zuccheri favorendo la migrazione di umidità dall'interno del dolce alla ghiaccia che perde quindi la sua croccantezza.

Per migliorare la conservabilità dei dolci ricoperti con BRIO BIG si raccomanda di lasciarli raffreddare completamente prima di procedere al confezionamento.

A titolo di riferimento si precisa che dolci del peso di kg 1, qualora confezionati con meno di 8 ore di raffreddamento, mantengono un'umidità ancora sufficiente a bagnare la ghiaccia con la conseguente perdita di croccantezza e riduzione dell'aspetto decorativo.

Per la cottura nei forni di tipo termoventilato (Rotor) si consiglia di aggiungere alla dose prevista in ricetta g 50 di burro o margarina fusi al fine di evitare che la ghiaccia si sollevi e si stacchi dai dolci.





Le Ricette Irca

DOLCE FORNO

I PRODOTTI FINITI REALIZZATI CON LE RICETTE RIPORTATE SU DEPLIANT DEVONO ESSERE POSTI IN VENDITA CON LE SEGUENTI DICHIARAZIONI DI INGREDIENTI:

PANETTONE

farina di grano tenero tipo 0, uva sultanina, burro o margarina, tuorlo d'uovo, zucchero, cubetti d'arancia candita, latte, fruttosio, lievito madre naturale, cubetti di cedro candito, emulsionante E471, sale, aromi.

PANDORO

farina di grano tenero tipo 0, tuorlo d'uovo, burro o margarina, zucchero, latte, fruttosio, lievito madre naturale, miele o zucchero invertito, burro di cacao, emulsionate E471, sale, aromi.

COLOMBA

farina di grano tenero tipo 0, cubetti d'arancia candita, burro o margarina, tuorlo d'uovo, zucchero, latte, fruttosio, lievito madre naturale, emulsionante E471, sale, aromi.

VENEZIANA

farina di grano tenero tipo 0, burro o margarina, cubetti d'arancia candita, tuorlo d'uovo, zucchero, latte, fruttosio, lievito madre naturale, emulsionante E 471, sale, aromi. La ghiaccia e la decorazione possono essere dichiarate separatamente. Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, amido di frumento, albume d'uovo, mandorle d'albicocca, grasso vegetale idrogenato, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.



Le Ricette Irca

ANELLO DI MONACO

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	3.250
Acqua (28-30°C)	g	1.500
Burro (morbido)	g	500
Lievito di birra	g	10

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	2.250
Burro (morbido)	g	1.000
Tuorlo d'uovo	g	1.100
Zucchero	g	400
Sale	g	30

Aromi a piacere

RIPIENO

Mandorle grezze	g	400
Armelline amare	g	100
Nocciole	g	500
Zucchero	g	1.000
Purea di marroni	q.b.	
Marsala	q.b.	

Il ripieno si prepara macinando finemente in raffinatrice mandorle, armelline, nocciole e zucchero e aggiungendo marsala e purea di marroni fino ad ottenere una consistenza spalmabile. Il primo impasto deve avere un aspetto

liscio ed asciutto e la temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 26-28°C per 10-12 ore e comunque fino a volume quadruplicato. 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 fino ad ottenere una pasta liscia. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 40 minuti; stendere la pasta ad uno spessore di circa un centimetro e pennellare la superficie con del burro fuso non caldo, ripiegarla su se stessa in due strati e ripetere questa operazione per un totale di tre pieghe a due. Spianare la pasta allo spessore di circa 5-6 millimetri, formare delle striscie della larghezza di 15 centimetri, stendere un sottile strato di ripieno ed arrotolare formando un filone.

Intrecciare due filoni e depositare negli appositi stampi a forma di ciambella, mettete in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-5 ore, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I dolci devono essere confezionati in sacchetti di moplefan almeno 10 ore dopo la loro cottura.



Le Ricette Irca

BISCIOLA VALTELLINESE

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.200
Burro (morbido)	g	750
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.700
Burro (morbido)	g	1.500
Zucchero	g	650
Sale	g	60
Uova intere	g	2.000
Uva sultanina	g	6.500
Fichi secchi	g	1.500
Cubetti d'arancia candita	g	1.000
Cubetti di cedro candito	g	500
Noci	g	2.000

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE

FORNO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare fino ad ottenere una pasta liscia, aggiungere quindi le uova poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci e i canditi. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre su teglie con carta da forno.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 4-6 ore con umidità relativa del 70% circa. Lasciare per 10 minuti le bisciole lievitate esposte all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie e con una lametta praticare la classica incisione a triangolo. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso.

I dolci appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



Le Ricette Irca

BRIOCHES

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	700
Acqua (28-30°C)	g	320
Burro (morbido)	g	100
Lievito di birra	g	40

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	600
Uova intere	g	300
Burro (morbido)	g	200
Zucchero	g	60
Sale	g	10

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto e la temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 2 ore). Aggiungere tutti gli ingredienti dell'impasto finale al primo impasto e lavorare bene fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Lasciare riposare l'impasto per 20-30 minuti a 28-30°C, suddividere in pezzi da 45 e 10 grammi; arrotolare i pezzi più grossi ed appiattirli leggermente con il palmo della mano poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente al di sopra. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti. Lucidare con uovo e cuocere per 18-22 minuti a 180-190°C.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

BUONDÍ

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	700
Acqua (28-30°C)	g	320
Burro (morbido)	g	100
Lievito di birra	g	40

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	600
Uova intere	g	300
Burro (morbido)	g	200
Zucchero	g	60
Sale	g	10

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 2 ore). Aggiungere tutti gli ingredienti al primo impasto e lavorare bene fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Lasciar riposare l'impasto per 20-30 minuti a 28-30°C. Suddividere in pezzi da 40-50 grammi, arrotolare e, formati dei filoncini, depositarli negli appositi stampi per buondí. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-70% per 80-90 minuti, finchè la pasta arrivi al bordo dello stampo. Con un sacchetto depositare sulla superficie dei dolci una striscia di ghiaccia all'amaretto (BRIO BIG), decorare con granella di zucchero di tipo medio e cuocere alla temperatura di 180-190°C per 18-20 minuti.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i buondí prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.



Le Ricette Irca

COLOMBA RICETTA RICCA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	15.000
Acqua (28-30°C)	g	7.500
Burro (morbido)	g	2.300
Lievito di birra	g	50

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	10.000
Burro (morbido)	g	4.500
Tuorlo d'uovo	g	5.600
Zucchero	g	1.800
Sale	g	140
Cubetti d'arancia candita	g	8.000

Aromi a piacere

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare

fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente i canditi. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare formando dei filoncini e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura delle colombe.



Le Ricette Irca

COLOMBA RICETTA RICCA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.500
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	2.300
Zucchero	g	800
Sale	g	70
Cubetti d'arancia candita	g	3.500

Aromi a piacere

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere

quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente i canditi. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti. Arrotolare formando dei filoncini e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie. Ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura delle colombe.



Le Ricette Irca

COLOMBA RICETTA RAPIDA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.300
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	250

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	2.300
Zucchero	g	800
Sale	g	60
Cubetti d'arancia candita	g	3.500

Aromi a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed 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. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C; porre a lievitare per 1 ora e 30 minuti a 30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e

proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere allora il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente i canditi d'arancia. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti circa. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, far riposare per altri 10 minuti a temperatura ambiente, quindi formare dei filoncini e depositarli, formando prima le ali poi il corpo, negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta quasi sporga dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10-15 minuti le paste lievitare esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura delle colombe.



Le Ricette Irca

FOCACCIA VENETA RICETTA RICCA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.300
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	2.300
Zucchero	g	800-1.000
Sale	g	80

Aromi a piacere

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato, al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, e burro; impastare per qualche minuto, ed aggiungere quindi il tuorlo a più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Controllare che la

temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in stufa a 30°C per circa un'ora; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 6 ore con umidità relativa di circa il 70%, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 15-20 minuti le focacce esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie. Ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIOBIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero grossa ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Le focacce appena sfornate devono essere sistemate sugli appositi supporti dentati e lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



Le Ricette Irca

GUBANA

LIEVITO

DOLCE FORNO	g	400
Acqua (28-30°C)	g	200
Lievito di birra	g	100

IMPASTO

DOLCE FORNO	g	2.200
Tuorlo d'uovo	g	750
Zucchero	g	100
Miele	g	50
Sale	g	20
Burro (morbido)	g	350
Marsala	g	150
Aromi - Vanillina - Rhum		q.b.

RIPIENO

Pinoli	g	200
Burro (morbido)	g	300
Uva sultanina	g	1.000
Cubetti d'arancia candita	g	400
Noci	g	400
DULCAMARA	g	500
Zucchero	g	500

Preparare il "lievito" impastando tutti gli ingredienti. Far lievitare per circa un'ora a 28-30°C e comunque fino a volume triplicato. Aggiungere le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero e solo 3/4 del burro; impastare aggiungendo il tuorlo poco alla volta fino ad ottenere un aspetto liscio, aggiungere il restante burro fuso e proseguire a lavorare l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

Suddividere nelle pezzature desiderate e lasciar "puntare" a 28-30°C per 20 minuti circa. Stendere allo spessore di circa un centimetro, porre uniformemente sulla superficie il ripieno ed arrotolare formando un filone. Mettere in uno stampo tondo formando una spirale e porre a lievitare a 28-30°C per 3-4 ore. Prima della cottura pennellare con uovo e cospargere di zucchero semolato. Cuocere a 180°C circa per tempi variabili secondo il peso.

RIPIENO: soffriggere pinoli, burro, uvetta e cubetti d'arancia; unire noci a pezzetti, DULCAMARA, zucchero e mescolare il tutto.



Le Ricette Irca

MENEGHINA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	700
Acqua (26-28°C)	g	320
Burro (morbido)	g	100
Lievito di birra	g	40

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	600
Uova intere	g	300
Burro (morbido)	g	200
Zucchero semolato	g	60
Sale	g	10
Uva sultanina	g	250-300

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto e la temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 4 ore).

Aggiungere i restanti ingredienti al primo impasto e lavorare bene fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Lasciare riposare la pasta per 35-40 minuti a 28-30°C. Tranciare, arrotolare i pezzi e, formati dei filoncini, depositarli negli appositi stampi. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% per 80-90 minuti, finché la pasta supera di un centimetro circa il bordo dello stampo. Pennellare con uovo e cuocere alla temperatura di 180°C per 20-25 minuti.

AVVERTENZE: le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.



Le Ricette Irca

PANDOLCE GENOVESE

IMPASTO SERALE

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.200
Burro (morbido)	g	750
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.700
Burro (morbido)	g	1.500
Zucchero	g	550
Sale	g	60
Uova intere	g	750
Acqua	g	700
Uva sultanina	g	11.000
Cubetti d'arancia candita	g	1.750
Pinoli	g	1.000
Semi d'anice	g	60

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e solo i 3/4 del

burro; impastare fino ad ottenere una pasta liscia, aggiungere quindi le uova e l'acqua poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice. Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i cubetti d'arancia, i pinoli ed i semi d'anice. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 10-15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre su teglie con carta da forno. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 3-4 ore con umidità relativa del 70% circa. Lasciare per 10-15 minuti i pandolci lievitati esposti all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie. Con una lametta praticare la classica incisione a triangolo. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I pandolci appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



Le Ricette Irca

PANDORO RICETTA RICCA

DOSI D'IMPIEGO:

Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	7.200
Acqua (28-30 °C)	g	3.800
Burro (morbido)	g	500
Lievito di birra	g	100

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.

Porre a lievitare a 28-30°C per 4 ore finchè il volume aumenta di circa quattro volte.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	9.000
Tuorlo d'uovo	g	4.000
Burro (morbido)	g	2.000
Zucchero	g	1.500
Acqua (28-30°C)	g	1.000

Aggiungere al 1° impasto tutti gli ingredienti tranne il tuorlo, impastare per qualche minuto poi aggiungere il tuorlo in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia. Mettere a maturare per 2 ore a 26-28°C.

EMULSIONE

Burro (morbido)	g	5.500
Tuorlo d'uovo	g	1.200
Zucchero	g	1.200
Burro di cacao fuso	g	400

Preparare a parte l'"emulsione" mescolando gli ingredienti fino a completa amalgama, senza però farli montare.

TERZO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	9.000
Tuorlo d'uovo	g	4.000

Burro (morbido)	g	1.000
Zucchero	g	1.000
Miele	g	800
Sale	g	250
Aromi		q.b.

Aggiungere al 2° impasto tutti gli ingredienti del 3° impasto e lavorare bene il tutto fino all'ottenimento di una struttura liscia ed asciutta. Incorporare in più riprese l'"emulsione" prima preparata. **Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.** Ponete l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-50 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per 10-15 minuti a 28-30°C, quindi arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli stampi ad 8 coste previamente ben imburrati. Mettere in cella di lievitazione per 10-12 ore a 25°C, finchè la pasta abbia raggiunto il bordo, quindi cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso (circa 40 minuti per pandori da g 500, 60-70 minuti per quelli da g 1.000). Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore, smodellare i pandori e farli asciugare per 6-7 ore capovolti, quindi spolverare abbondantemente con zucchero a velo o BIANCANEVE e confezionare in sacchetti di moplefan.

AVVERTENZE: si consiglia di iniziare il primo impasto al mattino onde effettuare gli altri impasti durante la giornata, e la cottura il mattino seguente. Il burro o la margarina devono avere consistenza morbida. Il burro di cacao deve essere fuso a bassa temperatura, per non comprometterne il delicato aroma. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il pandoro, possono essere aggiunti nel 3° impasto. Per ottenere pandori ancora più ricchi e gustosi è possibile aggiungere g 250 di zucchero nel 2° e nel 3° impasto alle quantità già previste in ricetta.



Le Ricette Irca

PANDORO RICETTA RAPIDA

Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.500
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	250

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 28-30°C per 2 ore fino a volume triplicato.

EMULSIONE

Burro (morbido)	g	1.500
Tuorlo d'uovo	g	500
Zucchero	g	400
Burro di cacao fuso	g	200-250

Preparare a parte l'emulsione mescolando gli ingredienti fino a completa amalgama, senza farli montare.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	4.500
Tuorlo d'uovo	g	2.500-3.000
Burro (morbido)	g	500
Zucchero	g	1.000
Miele o zucchero invertito	g	250
Sale	g	80

Aggiungere tutti questi ingredienti al primo impasto e lavorare bene fino ad avere una pasta liscia. Incorporare in più riprese l'emulsione

precedentemente preparata. Mettere a lievitare per 30 minuti a 28-30°C. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per 10-15 minuti a 24-26°C, quindi arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli stampi ad 8 coste previamente imburati. Mettere in cella di lievitazione finché la pasta abbia raggiunto il bordo, quindi cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso (circa 45 minuti per pandori da 500 grammi, 60-70 minuti per quelli da 1000 grammi). Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore, smodellare i pandori e farli asciugare per 6-7 ore capovolti, quindi spolverare abbondantemente con BIANCANEVE e confezionare.



Le Ricette Irca

PANETTONE PERE E CIOCCOLATO

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.000
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	1.800
Zucchero	g	500
Sale	g	60
FRUTTIDOR PERA	g	4.000
PEPITE DI CIOCCOLATO	g	1.000

Aromi a piacere

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Incorporare

delicatamente le PEPITE DI CIOCCOLATO (precedentemente poste in frigorifero) ed il FRUTTIDOR PERA miscelato con il restante burro previamente fuso. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 50-60 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettete in cella a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



Le Ricette Irca

PANETTONE VALTELLINESE

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.400
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.700
Burro (morbido)	g	2.000
Zucchero	g	650
Sale	g	60
Uova intere	g	2.000
Uva sultanina	g	14.000
Fichi secchi	g	3.500
Cubetti d'arancia candita	g	1.500
Cubetti di cedro candito	g	700
Noci	g	4.500
Mandorle grezze	g	2.500

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato, al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di

DOLCE FORNO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare fino ad ottenere una pasta liscia, aggiungere quindi le uova poco per volta e proseguire a lavorare finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice. Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci, le mandorle ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto dando la classica forma di filone e porre su teglie con carta da forno. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 4-6 ore con umidità relativa del 70% circa. Lasciare per 10 minuti i panettoni lievitati esposti all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie. Pennellare con uovo e cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I prodotti appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



Le Ricette Irca

PANETTONE RICETTA RICCA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.300
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	2.400
Zucchero	g	800
Sale	g	60
Uva sultanina	g	3.000
Cubetti d'arancia candita	g	1.500
Cubetti di cedro candito	g	500

Aromi a piacere

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare

fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 50-60 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



Le Ricette Irca

PANETTONE RICETTA RICCA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	7.500
Acqua (28-30°C)	g	3.750
Burro (morbido)	g	1.150
Lievito di birra	g	25

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	5.000
Burro (morbido)	g	2.250
Tuorlo d'uovo	g	2.850
Zucchero	g	900
Sale	g	70
Uvetta sultanina	g	3.400
Cubetti d'arancia candita	g	1.700
Cubetti di cedro candito	g	600
Aroma panettone	q.b.	

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare

fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 50-60 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



Le Ricette Irca

PANETTONE RICETTA RAPIDA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.300
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	250

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	2.400
Zucchero	g	800
Sale	g	60
Uvetta sultanina	g	3.000
Cubetti d'arancia candita	g	1.500
Cubetti di cedro canditi	g	500

Aromi a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed 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. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare per 1 ora e 30 minuti a 28-30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, sale,

zucchero e solo i 3/4 del burro di consistenza morbida, quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere il tuorlo poco alla volta e proseguire a lavorare l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice. Aggiungere allora il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce quindi depositare una noce di burro al centro. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura dei panettoni.



Le Ricette Irca

PANETTONE RICETTA SVIZZERA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.300
Burro (morbido)	g	1.200
Zucchero	g	400
Tuorlo d'uovo	g	500
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.200
Tuorlo d'uovo	g	2.300
Zucchero	g	1.000
Sale	g	60
Uva sultanina	g	3.500
Cubetti d'arancia candita	g	1.750
Cubetti di cedro candito	g	750

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere

quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi per altri 20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura.



Le Ricette Irca

PANFRUTTO

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.300
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	250

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	2.200
Zucchero	g	800
Sale	g	80
Uva sultanina	g	3.000
Cubetti d'arancia candita	g	1.500
Cubetti di cedro	g	1.500
Aroma arancio e limone		q.b.

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed i 3/4 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una struttura liscia. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C; porre a lievitare per 1ora e 30 minuti a 30°C in cella di lievitazione, fino a volume più che raddoppiato.

Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo a più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti circa. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Lasciare per 10-15 minuti i panfrutti lievitati esposti all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato 4-5 ore dopo la cottura in sacchetti di moplefan.



Le Ricette Irca

PANFRUTTO MELE UVETTA E PINOLI

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	2.200
Acqua (28-30°C)	g	1.000
Burro (morbido)	g	300
Lievito di birra	g	7

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	1.500
Burro (morbido)	g	700
Tuorlo d'uovo	g	700
Zucchero	g	200
Sale	g	20
Uva sultanina	g	500
FRUTTIDOR MELA	g	1.300
Pinoli	g	200

Aromi a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una struttura liscia. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C; porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO,

zucchero, sale, e solo i 2/3 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i pinoli ed il FRUTTIDOR MELA. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 50-60 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettete in cella a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti i panfrutti esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan il giorno seguente la cottura.



Le Ricette Irca

SCHIACCIATA DI PASQUA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	700
Acqua (28-30°C)	g	320
Burro (morbido)	g	100
Lievito di birra	g	40

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	600
Uova intere	g	300
Burro (morbido)	g	200
Zucchero	g	60
Sale	g	10
Semi d'anice		q.b.

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto e la temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 4 ore). Aggiungere tutti gli ingredienti al primo impasto e lavorare bene fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Suddividere in pezzi da 500 grammi, lasciarli riposare per 35-40 minuti a 26-28°C ed arrotolare i pezzi e depositarli su teglie. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 50-60% per 80-90 minuti.

Cuocere in forno moderato alla temperatura di 180-190°C per 40 minuti.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.



Le Ricette Irca

TORTA DELLE ROSE

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	10.000
Acqua (28-30°C)	g	5.000
Burro (morbido)	g	650
Lievito di birra	g	40

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	7.500
Burro (morbido)	g	1.400
Tuorlo d'uovo	g	1.800
Zucchero	g	800
Sale	g	90

Aromi a piacere

CREMA

Zucchero	g	2.000
Burro (morbido)	g	2.000

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto e la temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato.

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 fino ad ottenere una pasta liscia. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 60 minuti; stendere allo spessore di circa 1 centimetro dando una forma quadrata alla pasta, con spatola depositare sulla superficie un leggero strato di crema (NON MONTATA), arrotolare formando un filone, tagliarlo in 8 pezzi e porne uno al centro dell'apposito stampo di carta (tipo veneziana), con la spirale rivolta verso l'alto e quindi gli altri pezzi attorno a quello centrale in modo da riempire lo stampo. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 3-4 ore con umidità relativa di circa il 70%. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I dolci devono essere confezionati in sacchetti di moplefan almeno 10 ore dopo la loro cottura.



Le Ricette Irca

TRANCI ALLE NOCI E PINOLI

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.300
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	2.300
Zucchero	g	800
Sale	g	60
Aromi a piacere		q.b.
Pinoli		q.b.
Noci in granelli		q.b.

L'impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto e la temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato. 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 in pezzature da 250 grammi, arrotolare, 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, con bocchetta piatta dressare 4 striscie distanti e parallele di MANDOR sulla superficie, sistemarvi sopra pinoli, granelli di noci e 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. Cuocere a 190-200°C per 20 minuti circa. I tranci devono essere confezionati in sacchetti di moplefan almeno 10 ore dopo la loro cottura.



Le Ricette Irca

VENEZIANE PERE E CIOCCOLATO

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.000
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	1.800
Zucchero	g	500
Sale	g	60
FRUTTIDOR PERA	g	4.000
PEPITE DI CIOCCOLATO	g	1.000

Aromi a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed 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. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C; porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a un volume quadruplicato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, sale,

zucchero ed il burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Incorporare delicatamente FRUTTIDOR PERA e PEPITE DI CIOCCOLATO. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 40-50 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 10-15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-5 ore, finché il culmine della pasta quasi sporga dagli stampi. Lasciare per 10 minuti le paste lievitate esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso (35-40 minuti per veneziane da 500 grammi, 50-60 minuti per quelle da 1000 grammi). Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura.



Le Ricette Irca

VENEZIANE RICETTA RICCA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.300
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	2.300
Zucchero	g	800
Sale	g	60
Cubetti d'arancia candita	g	3.500

Aromi a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed 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. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C; porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a un volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero, e solo i 3/4 del burro; impastare per

qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28 gradi. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 40-50 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 10-15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-5 ore, finché il culmine della pasta quasi sporga dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti le paste lievitate esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura.



Le Ricette Irca

VENEZIANE ALLE PERE

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.000
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	1.800
Zucchero	g	500
Sale	g	60
FRUTTIDOR PERA	g	6.000

Aromi a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed 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. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C; porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a un volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero, e solo i 3/4 del burro; impastare per

qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente FRUTTIDOR PERA. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 50-60 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 10-15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-5 ore, finché il culmine della pasta quasi sporga dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti le paste lievitate esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura.



Le Ricette Irca

VENEZIANE SENZA STAMPO

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.300
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	5.500
Burro (morbido)	g	1.800
Tuorlo d'uovo	g	2.000
Zucchero	g	700
Sale	g	80

Aromi a piacere

Iniziare il primo impasto con tutti gli ingredienti ed 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. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C; porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a un volume quadruplicato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero e burro; impastare per qualche minuto,

aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 40 minuti, suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 10-15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre nelle teglie con carta da forno. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-5 ore e comunque fino a lievitazione completata. Lasciare per 10 minuti le paste lievitate esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino praticare la classica incisione o ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso (35-40 minuti per veneziane da 500 grammi, 50-60 minuti per quelle da 1000 grammi). Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura.



Le Ricette Irca

VENEZIANE RICETTA RAPIDA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	6.500
Acqua (28-30°C)	g	3.300
Burro (morbido)	g	1.000
Lievito di birra	g	250

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	4.500
Burro (morbido)	g	2.000
Tuorlo d'uovo	g	2.300
Zucchero	g	800
Sale	g	60
Cubetti d'arancia candita	g	3.000

Aromi a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed 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. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C; porre a lievitare per 1 ora e 30 minuti a 30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato. Aggiungere al primo impasto le quantità

previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Lasciare per 10 minuti le paste lievitare esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con ghiaccia d'amaretto (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura delle veneziane.



Le Ricette Irca

VENEZIANE-BRIOCHES (a lunga conservazione)

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	700
Acqua (28-30°C)	g	320
Burro (morbido)	g	100
Lievito di birra	g	3

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	600
Uova intere	g	200
Tuorlo d'uovo	g	100
Burro (morbido)	g	200
Zucchero	g	60
Sale	g	10

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre in cella di lievitazione a 24-26°C fino a volume quadruplicato (circa 10 ore). Aggiungere tutti gli ingredienti dell'impasto finale al primo impasto e lavorare bene fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Lasciare riposare l'impasto per 45-50 minuti a 28-30°C dopodiché suddividere in pezzi da 50-60 grammi.

VENEZIANE: Arrotolare i pezzi, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% per 2 ore circa.

Ricoprire con un velo di ghiaccia all'amaretto (BRIOBIG), decorare con granella di zucchero di tipo grosso e cuocere a forno moderato alla temperatura di 170-190°C per 16-18 minuti.

BRIOCHES: Arrotolare i pezzi dando la classica forma, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% per 2 ore circa. Cuocere, dopo aver lucidato con uovo, a 180-190°C per 16-18 minuti.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

I prodotti così ottenuti devono essere confezionati subito dopo il completo raffreddamento.



Le Ricette Irca

VENEZIANE-TARTINE DOLCI-PESCHE

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g	700
Acqua (28-30°C)	g	320
Burro (morbido)	g	100
Lievito di birra	g	40

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g	600
Uova intere	g	300
Burro (morbido)	g	200
Zucchero	g	60
Sale	g	10

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 2 ore). Aggiungere tutti gli ingredienti dell'impasto finale al primo impasto e lavorare bene fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Lasciare riposare l'impasto per 20-30 minuti a 28-30°C dopodiché suddividere in pezzi da 50 grammi per VENEZIANE e da 30 grammi per tartine dolci e

pesche. Arrotolare i pezzi, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

VENEZIANE: ricoprire con un velo di ghiaccia all'amaretto (BRIOBIG), decorare con granella di zucchero di tipo grosso e cuocere in forno moderato alla temperatura di 180-190°C per 18-20 minuti.

TARTINE DOLCI E PESCHE: cuocere senza decorare a 190-200°C per 12-15 minuti. Per la preparazione delle pesche, accoppiare i dolci (dopo cottura e raffreddamento), unendoli con della CONFETTURA DI ALBICOCCA; bagnare la superficie delle pesche con della FARCITURA ALLE FRAGOLE, quindi rotolarle nello zucchero semolato fino a ricoprirle uniformemente.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.