

DOLCE VIVO

SEMILAVORATO PER PASTE LIEVITATE E DOLCI DA RICORRENZA

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo '0', zucchero, lievito naturale essiccato di **grano** tenero, emulsionante: E471, **glutine** vitale di frumento, miscela tostata di **grano** tenero (farina di **grano** tenero, cruschetto, germe)

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO :

Vedi ricetta allegata in pagina 2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	≤100.000 ufc/g
Coliformi totali	≤100 ufc/g
E.Coli	≤10 ufc/g
<i>Stafilococchi aurei</i>	≤50 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente in 25g
Muffe e Lieviti	≤10.000 ufc/g

INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI

Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti	Entro i limiti di legge
Filth test	≤ 50 /50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Sfarinato
Colore	Bianco
Odore	Caratteristico di dolce
Sapore	Dolce- vanigliato

Allergeni

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*, può contenere tracce di: soia e prodotti a base di soia*, latte e prodotti a base di latte* (incluso lattosio), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*, senape e prodotti a base di senape* .

*Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacchi di carta politenata multistrato
Peso netto	15 Kg
Etichettatura	Etichettatura ai sensi del Reg 1169/2011; DL.27.01.92 n°109 e successive modificazioni
Numero di lotto	In etichetta con indicazioni di gg/mese/anno
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco a asciutto (T <20 °C; UR <65%).
TMC	8 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g di prodotto

Energia	1590 kJ /375 kcal
Grassi	3.4 g
Di cui acidi grassi saturi	2 g
Carboidrati	71 g
Di cui zuccheri	14 g
Fibre	2.2 g
Proteine	15.0 g
Sale	0 g

PANETTONE Dolce Vivo **Classico Easy**

Primo impasto serale

INGREDEINTI

12 kg. Dolce Vivo
5400 g. Acqua
2400 g. Burro
1200 g. Tuorlo
12 g Lievito di birra fresco

Procedimento:

Impastare Dolce Vivo con l'acqua e il lievito di birra, fino ad ottenere una corretta maglia glutinica. Inserire in più volte i tuorli e quando questi sono completamente assorbiti, inserire il burro in più fasi.
Chiudere l'impasto a 24°/26° gradi e mettere in cella di lievitazione a 22° gradi per 12 ore o comunque portare l'impasto a quadruplicare.

Secondo impasto

Primo Impasto +3 kg Dolce Vivo
600 g. Acqua
3200 g. Burro
2600 g. Zucchero
2200 g Tuorlo
350 g Pasta arancio
350 g Miele
160 g Sale
4500 g Uvetta
3500 g di Arancia candita
30 g Vaniglia

Procedimento:

Inserire in vasca Dolce Vivo, il primo impasto e l'acqua e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Inserire poi gradatamente zucchero e tuorlo in modo alternato. Prima di terminare il tuorlo .aggiungere il sale. Inserire in 3 volte il burro al cui interno abbiamo aggiunto miele, vaniglia e pasta arancio, sempre rispettando i tempi di assorbimento e mantenendo una corretta incordatura dell'impasto.
Inserire uvetta e arancia ,far girare solo il tempo che si distribuiscono nell'impasto .
Chiudere l'impasto a 26° gradi circa e mettere in mastella coperta a riposare per circa 1 ora .Spezzare in pezzi pasta da 1100 g per panettoni senza glassa da 1 kg.

Dare alla pasta una pre-forma e dopo pochi minuti una seconda formatura, sistemare quindi negli appositi pirottini

Mettere in lievitazione a 30° gradi con 75% U.R. per circa 3/4 ore
Rifinire e cuocere a 165° gradi per circa 55 minuti, verificare la temperatura al cuore (93° gradi)prima di sfornare. Inforcare, capovolgere fino a completo raffreddamento.

