

Tegral Dolcinote 100

La tradizione si rinnova ogni giorno



Tegral Dolcinote 100



PANETTONE



PANDORO



COLOMBA

Tegral Dolcinote è un mix completo contenente lievito naturale, studiato per la realizzazione di prodotti natalizi come panettoni, pandori e veneziane.

Ma non solo! Base ideale per ogni tipo di lievitato dolce, con Dolcinote puoi preparare anche deliziosi croissant, brioche, colombe, panfrutti, etc., ottimizzando tempo e risorse e sfornando i prodotti più richiesti in ogni momento dell'anno.

VERSATILITÀ

Con Dolcinote sforni qualsiasi dolce lievitato: panettoni, veneziane, pandori, colombe, brioche, croissant, panfrutti, specialità regionali e tanto altro. Le delizie dalla tradizione artigianale, personalizzate come vuoi tu!

QUALITÀ

Dolcinote garantisce un sapore ricco e fragrante, freschezza prolungata, volume eccellente, struttura perfetta, ritenzione dell'umidità e conservazione ottimali.

SEMPLICITÀ

Di semplice e veloce lavorazione, il mix unico e completo Dolcinote assicura risultati costanti con procedimento sia diretto sia tradizionale.

FRESCHEZZA PROLUNGATA

Grazie alla tecnologia Soft'r, sviluppata dalla Ricerca&Sviluppo Puratos, i prodotti creati con Dolcinote e conservati in sacchetti di cellophane restano freschi più a lungo.

GESTIONE DEL TEMPO

Con Dolcinote, base unica per tante ricette, puoi programmare la produzione di tutto l'anno ottimizzando la gestione del tempo nei mesi più impegnativi.

ZERO SPRECHI

Con Dolcinote puoi utilizzare un solo prodotto per tutti i tuoi lievitati, evitando gli sprechi.

GUSTO UNICO

Contiene lievito naturale, per dare ai tuoi prodotti un sapore sempre autentico e genuino.



Panettone

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100	1500 g
Acqua	+/-500 g
Burro	350 g
Tuorli	200 g
Lievito Levante	50 g diretto
	4 g indiretto
Preimpasto totale	2600 g diretto
	2554 g indiretto

Impasto finale

Preimpasto	2600 g diretto
	2554 g indiretto
Tegral Dolcinote 100	1200 g
Uvetta	850 g
Burro	350 g
Acqua	+/-450 g
Tuorli	400 g
Zucchero	400 g
Frutta Candita	350 g
Miele	50 g
Aromi	q.b.
Impasto totale	6650 g diretto
	6604 g indiretto

Temperatura

Preimpasto	26 °C
Impasto	28 °C
Cella	75%-80% U.R. a 30 °C
Forno Statico	180-190 °C
Forno Rotor	165-170 °C

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per PANETTONE da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
Forno Rotor	50-55 min.

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.

** Per Panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto

• Impastare Tegral Dolcinote 100, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.

• Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

• Impastare Tegral Dolcinote 100, il preimpasto, i tuorli e 3/4 di acqua.

• Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e zucchero in tre step.

• Amalgamare bene ed aggiungere il burro una volta incorporato aggiungere gli aromi e la rimanente acqua.

• Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale 27°C a 28°C), quindi unire la frutta.

• Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.

• Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.

• Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.

• Far lievitare per 5 ore circa (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del Panettone non raggiunga il limite dello stampo.

• Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro.

• Cuocere con valvola chiusa osservando i tempi indicati.

• A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Procedimento metodo diretto

Preimpasto

• Impastare Tegral Dolcinote 100, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.

• Lasciar lievitare in cella per 1 ora e 30 min. (a 30°C U.R. 75%) e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

• Impastare Tegral Dolcinote 100, il preimpasto, i tuorli e 3/4 di acqua.

• Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e zucchero in tre step.

• Amalgamare bene ed aggiungere il burro una volta incorporato aggiungere gli aromi e la rimanente acqua.

• Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura finale impasto 28°C), quindi unire la frutta.

• Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.

• Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.

• Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.

• Far lievitare fino a 2-3 ore circa (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del Panettone non raggiunga il limite dello stampo.

• Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro.

• Cuocere con valvola chiusa, osservando i tempi indicati.

• A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Tabella riassuntiva dei dosaggi

Con un sacco di Tegral Dolcinote 100 è possibile ottenere 5 dosi

	NUMERO DI DOSI (peso in grammi)				
	1	2	3	4	5
Preimpasto					
Dolcinote 100	1500	3000	4500	6000	7500
Lievito fresco Levante*	4	8	12	16	20
Acqua	500	1000	1500	2000	2500
Burro	350	700	1050	1400	1750
Tuorli	200	400	600	800	1000
Totale Preimpasto	2554	5108	7662	10216	12770
Impasto Finale					
Preimpasto	2554	5108	7662	10216	12770
Dolcinote 100	1200	2400	3600	4800	6000
Tuorli	400	800	1200	1600	2000
Acqua	450	900	1350	1800	2250
Zucchero	400	800	1200	1600	2000
Miele	50	100	150	200	250
Burro	350	700	1050	1400	1750
Totale Impasto Finale	5404	10808	16212	21616	27020
Uvetta	850	1700	2550	3400	4250
Cedro /Arancio candito	350	700	1050	1400	1750
Aromi	qb	qb	qb	qb	qb
Totale	6604	13208	19812	26416	33020

Panettone Milano	1	2	3	4	5
Per Panettoni da 1 kg pesare 1.100 g di impasto	6	12	18	24	30
Per Panettoni da 750 g pesare 825 g di impasto	8	16	26	35	44
Per Panettoni da 500 g pesare 550 g di impasto	12	24	36	48	61

Veneziana** e colomba	1	2	3	4	5
Per Veneziane e Colombe da 1 kg pesare 900 g di impasto	7	15	22	29	37
Per Veneziane e Colombe da 750 g pesare 675 g di impasto	10	20	29	39	49
Per Veneziane e Colombe da 500 g pesare 450 g di pasta	15	15	44	59	74

* Per metodo diretto: 1 dose 50 g di lievito fresco Levante, 2 dosi 100 g, 3 dosi 150 g, 4 dosi 200 g, 5 dosi 250 g.

** Per Veneziana sostituire l'uvetta con il candito in pari quantità.

Consiglio: Per Panettone con gocce di cioccolato/Chunks Belcolade consigliamo un dosaggio dal 15% al 18% sull'impasto.

TABELLA NUTRIZIONALE DEL PRODOTTO FINITO

Valori nutrizionali per 100 g	Valore energetico 337 Kcal 1410 KJ	Grassi totali (g) 12,6	Grassi saturi (g) 7,3	Carboidrati (g) 47,4	Zuccheri (g) 22,5	Proteine (g) 8,1	Fibre (g) 0,6	Sale (g) 0,4	Fe (mg) 0,4	Mg (mg) 1,5
GDA (%)	17%	18%	36%	18%	25%	16%	2%	7%	3%	0%

La presente tabella si riferisce esclusivamente al prodotto finito realizzato seguendo la ricetta presente in questa brochure.



Collegati allo store del tuo TABLET e scarica la nostra App PURAPP

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Puratos
Reliable partners in innovation