Tegral Dolcinote

La colomba tra tradizione e innovazione

Puratos

Reliable partners in innovation

Linea Dolcinote

La tradizione si rinnova ogni giorno

Dolcinote è una linea di mix completi contenenti lievito naturale, studiati per la realizzazione di prodotti da ricorrenza come panettoni, colombe, pandori e veneziane.
Ma non solo!
Basi ideali per ogni tipo di lievitato dolce, con i prodotti della linea Dolcinote puoi preparare anche deliziosi croissant, brioche, colombe, panfrutti e tanto altro, ottimizzando tempo e risorse e sfornando i prodotti più richiesti in ogni momento dell'anno.

- QUALITÀ
  Sapore ricco e fragrante, freschezza prolungata, volume eccellente, struttura perfetta, ritenzione dell'umidità e conservazione ottimali.

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

Tecnologia
Soft'r Melting

La tecnologia **Soft'r Melting**, presente in tutti i prodotti della gamma Dolcinote, assicura: struttura perfetta, sofficità extra per tutta la shelf life, eccellente resilienza, sensazione di scioglievolezza, alto livello di umidità, masticazione corta.

- ZERO SPRECHI
  Un solo prodotto per tutti i tuoi lievitati, evitando gli sprechi.

- VERSATILITÀ
  Panettoni, colombe, veneziane, pandori, brioche, croissant, panfrutti, specialità regionali e tanto altro. Le delizie dalla tradizione artigianale, personalizzate come vuoi tu!

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

Contiene Lievito Naturale Italiano

Il Lievito Naturale Italiano, tanti vantaggi:

- Dona struttura e tolleranza all'impasto
- Migliora l'aspetto del prodotto finito
- Maggiore freschezza
- Alveolatura tipica

Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

TEGRAL DOLCINOTE 100*

Lo storico mix completo contenente lievito naturale, pratico da usare, versatile. Per tante applicazioni e che permette di ottenere prodotti da forno con un gusto unico e una freschezza prolungata. Un prodotto che da sempre risponde all'esigenza di chi vuole produrre in maniera pratica prodotti di qualità, con struttura tipica, sofficità unica e gusto caratteristico

Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

TEGRAL DOLCINOTE 100 CL*

Lo storico mix completo contenente lievito naturale è disponibile anche nella versione "Clean Label". La tecnologia e l'esperienza Puratos hanno permesso di ottenere un mix che, senza alcun compromesso sulla qualità del prodotto finito, risponde all'esigenza di produrre lievitati senza numeri "E" da dichiarare nell'etichetta del prodotto finito.

Confezione:
Sacco 20 kg

Utilizzo:
In combinazione con Sapore Madre

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

DOLCINOTE DUETTO*

Mix per la produzione di prodotti lievitati nel pieno rispetto della tradizione italiana. Si compone di due parti: un mix perfettamente bilanciato a cui va aggiunto Sapore Madre, il lievito naturale italiano. Tutta la tecnologia Puratos unita ai vantaggi di un lievito naturale italiano per produrre prodotti di qualità inimitabile.

Dolcinote Duetto
2 Sacchi da 20 kg
+
Sapore Madre
1 sacco da 5,5 kg

***CONSERVAZIONE DEI 3 PRODOTTI:**
Conservare in luogo secco (U.R.: max 65%, T° max 25°C).
Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso.

Tegral Dolcinote 100

La tradizione si rinnova ogni giorno

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 g	Valore energetico 276 Kcal 1156 KJ	Grassi totali (g) 11,6	Grassi saturi (g) 6,6	Carboidrati (g) 34,8	Zuccheri (g) 12,4	Proteine (g) 8	Sale (g) 0,39
GDA (%)	14%	17%	33%	13%	14%	16%	7%

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

Colomba Classica

L'immancabile del periodo pasquale

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	2554 g indiretto
	2600 g diretto
Tegral Dolcinote 100	1200 g
Tuorli	400 g
Acqua	+/-450 g
Zucchero	400 g
Miele	50 g
Burro	350 g
Arancia candita	1200 g
Impasto totale	6604 g indiretto
	6650 g diretto

Glassa

Tegral Glassa	1000 g
Albume d'uovo	600 g

Temperatura

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

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per COLOMBE da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	
Forno Rotor	50-55 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.
** Per le colombe più piccole 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 26-27ºC 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 l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27ºC a 28ºC), quindi unire l'arancia candita.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC 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 30ºC U.R. 75%) finché il centro della Colomba non raggiunga il limite dello stampo.
- Prima di passare alla cottura distribuire sulla superficie la glassa, decorando con mandorle e granella di zucchero, spolverare infine con zucchero a velo
- Cuocere seguendo i parametri 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 30ºC 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 l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27ºC a 28ºC), quindi unire l'arancia candita.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC 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 30ºC U.R. 75%) finché il centro della Colomba non raggiunga il limite dello stampo.
- Prima di passare alla cottura distribuire sulla superficie la glassa, decorando con mandorle e granella di zucchero, spolverare infine con zucchero a velo
- Cuocere seguendo i parametri indicati
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Colomba Bicolore Glassata

Una variante "colorata"

Preimpasto

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

Impasto

Preimpasto	2554 g
Tegral Dolcinote 100	1200 g
Tuorli	400 g
Acqua	450 g
Zucchero	400 g
Miele	50 g
Burro	275 g
Cryst-o-fil Noir	275 g
Vivafil Arancia 15%	q. b.

Decorazione

Belcolade Blanc Selection	q.b.
Colorante arancione liposolubile	q.b.
Cubetti di arancia candita	q.b.

Temperatura

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

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per COLOMBE da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	
Forno Rotor	50-55 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.
** Per le colombe più piccole 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 26-27ºC 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.
- Aggiungere la restante acqua
- Dividere in due l'impasto ed incorporare in ognuno ognuno la materia grassa; nel primo il burro e nel secondo il Crysto-fil Noir Leggermente ammorbidito. Temperatura finale di impasto 28ºC
- Lasciar puntare gli impasti in cella per 1 ora a 30ºC U.R. 75%. Stendere ogni impasto in una teglia 60x40 cm con carta forno, coprire con nylon e porre in abbattitore per ca.20 min
- Stendere con un sac-à-poche a bocchetta liscia 12 mm un cordone di Vivafil Arancia 15% su di un lato ed arrotolare il tutto
- Utilizzare i rotoli bicolore ottenuti per preparare il corpo e le ali della colomba; sistemarli nello stampo e metterli in cella a 30ºC U.R. 75% PER 4/5 ore
- Cuocere seguendo i parametri indicati
- Capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento
- Glassare con cioccolato Belcolade Blanc Selection temperato e colorato con arancione liposolubile. Guarnire con cubetti di arancio candito ed altre decorazioni di cioccolato a piacere.

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 30ºC 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.
- Aggiungere la restante acqua
- Dividere in due l'impasto ed incorporare in ognuno ognuno la materia grassa; nel primo il burro e nel secondo il Crysto-fil Noir Leggermente ammorbidito. Temperatura finale di impasto 28ºC
- Lasciar puntare gli impasti in cella per 1 ora a 30ºC U.R. 75%. Stendere ogni impasto in una teglia 60x40 cm con carta forno, coprire con nylon e porre in abbattitore per ca.20 min
- Stendere con un sac-à-poche a bocchetta liscia 12 mm un cordone di Vivafil Arancia 15% su di un lato ed arrotolare il tutto
- Utilizzare i rotoli bicolore ottenuti per preparare il corpo e le ali della colomba; sistemarli nello stampo e metterli in cella a 30ºC U.R. 75% PER 2-3 ore
- Cuocere seguendo i parametri indicati
- Capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento
- Glassare con cioccolato Belcolade Blanc Selection temperato e colorato con arancione liposolubile. Guarnire con cubetti di arancio candito ed altre decorazioni di cioccolato a piacere.

Tegral Dolcinote 100 CL

La versione "Clean Label" della tradizione

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 g	Valore energetico 326 Kcal 1365 KJ	Grassi totali (g) 13,1	Grassi saturi (g) 7,3	Carboidrati (g) 42,8	Zuccheri (g) 14,9	Proteine (g) 9,1	Sale (g) 0,47
GDA (%)	16%	19%	37%	16%	17%	18%	8%

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

Colomba Classica

L'immancabile del periodo pasquale

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 CL	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 CL	1200 g
Tuorli	400 g
Acqua	+/- 450 g
Zucchero	400 g
Miele	50 g
Burro	350 g
Arancia Candita	1200 g
Totale impasto	6604 g indiretto
	6650 g diretto

Glassa

Tegral Glassa	1000 g
Albume d'uovo	600 g

Temperatura

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

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per COLOMBE da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	
Forno Rotor	50-55 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.
** Per le colombe più piccole ridurre i tempi di cottura.

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, 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 26-27ºC U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, 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 la rimanente acqua.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27ºC a 28ºC). Quindi unire l'arancia candita.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC 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 30ºC U.R. 75%) finché il centro della Colomba non raggiunga il limite dello stampo.
- Prima di passare alla cottura distribuire sulla superficie la glassa, decorando con mandorle e granella di zucchero, spolverare infine con zucchero a velo.
- Cuocere seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Procedimento metodo diretto

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, 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 30ºC U.R.75%) e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, 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 la rimanente acqua.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo(temperatura impasto finale da 27ºC a 28ºC). Quindi unire l'arancia candita.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC 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 30ºC U.R. 75%) finché il centro della Colomba non raggiunga il limite dello stampo.
- Prima di passare alla cottura distribuire sulla superficie la glassa, decorando con mandorle e granella di zucchero, spolverare infine con zucchero a velo.
- Cuocere seguendo i parametri indicati
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Mini Colomba Primavera

Cioccolato a volontà

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100CL	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 CL	1200 g
Tuorli	400 g
Acqua	+/- 450 g
Zucchero	400 g
Miele	50 g
Burro	350 g
Totale impasto	5480 g diretto
	5434 g indiretto

Cremino Vietnam

Belcolade Origins Vietnam 73	200 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	150 g
Olio di semi	60 g
Burro	20 g

Decorazione

Belcolade Noir Selection C501J	q.b.
Frutti rossi essicati	q.b.
Fiori pasta zucchero	q.b.

Temperatura

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

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per COLOMBE da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	
Forno Rotor	50-55 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.
** Per le colombe più piccole ridurre i tempi di cottura.

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100CL, lievito, acqua e tuorli sino ad ottenere una massa omogenea.
- Aggiungere il burro e lavorare per ottenere un impasto liscio ed asciutto.
- Lasciar lievitare a 24-25ºC U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100CL, il preimpasto e l'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e zucchero gradualmente
- Aggiungere, sempre gradualmente, i tuorli d'uovo
- Incorporare il burro a temperatura ambiente.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC U.R. 75%
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma con riposo di 10 minuti
- Dividere l'impasto in due e formare la colomba
- Far lievitare fino a 5 ore circa (a 30ºC U.R. 75%) finché la colomba non raggiunga il limite dello stampo.
- Cuocere seguendo i parametri indicati
- A fine cottura appendere capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.
- Cremino Vietnam: Sciogliere il cioccolato a microonde o bagnomaria, aggiungere il pralinato, l'olio di semi ed il burro. Miscelare creando un'emulsione e far raffreddare i frigorifero per circa un'ora.
- Una volta freddo, montare la massa in planetaria, formare con sac-à-poche su carta forno delle bastoncini di diametro 0.8 mm ed abbattere.
- Quando congelati inserire i bastoncini nella colomba.
- Glassare con Belcolade Noir Selection C501J temperato e decorare con fiori di pasta zucchero e frutti rossi essicati.

Procedimento metodo diretto

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100CL, lievito, acqua e tuorli sino ad ottenere una massa omogenea.
- Aggiungere il burro e lavorare per ottenere un impasto liscio ed asciutto.
- Lasciar lievitare in cella per 1 ora e 30 min. (a 30ºC U.R.75%) e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100CL, il preimpasto e l'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere miele e zucchero gradualmente
- Aggiungere, sempre gradualmente, i tuorli d'uovo
- Incorporare il burro a temperatura ambiente
- Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC U.R. 75%
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma con riposo di 10 minuti
- Dividere l'impasto in due e formare la colomba
- Far lievitare fino a 2-3 ore circa (a 30ºC U.R. 75%) finché la colomba non raggiunga il limite dello stampo.
- Cuocere seguendo i parametri indicati
- A fine cottura appendere capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.
- Cremino Vietnam: Sciogliere il cioccolato a microonde o bagnomaria, aggiungere il pralinato, l'olio di semi ed il burro. Miscelare creando un'emulsione e far raffreddare i frigorifero per circa un'ora.
- Una volta freddo, montare la massa in planetaria, formare con sac-à-poche su carta forno dei bastoncini di diametro 0.8 mm ed abbattere.
- Quando congelati inserire i bastoncini nella colomba.
- Glassare con Belcolade Noir Selection C501J temperato e decorare con fiori di pasta zucchero e frutti rossi essicati.

Dolcinote Duetto

La tradizione continua

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 g	Valore energetico 391 Kcal 1638 KJ	Grassi totali (g) 16,9	Grassi saturi (g) 10,2	Carboidrati (g) 52,9	Zuccheri (g) 29	Proteine (g) 6,5	Sale (g) 0,43
GDA (%)	19%	24%	51%	20%	32%	13%	7%

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

Colomba Classica

L'immancabile del periodo pasquale

Preimpasto

Dolcinote Duetto	600 g
Sapore Madre	130 g
Acqua	400 g
Burro	200 g
Farina di frumento W280/320	150 g
Tuorli	100 g
Lievito Levante	1 g
Totale preimpasto	*1581 g*

Impasto Finale

Preimpasto	1581 g
Dolcinote Duetto	400 g
Tuorli	200 g
Zucchero	150 g
Miele	40 g
Burro di cacao sciolto	30 g
Burro	250 g
Arancia candita	600 g
Aromi	q.b.
Peso Totale	*3251 g*

Glassa

Tegral glassa	1000 g
Albume d'uovo	600 g

Temperatura

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

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per COLOMBE da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	
Forno Rotor	50-55 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	

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

** Per le colombe più piccole ridurre i tempi di cottura.

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto

- Impastare Dolcinote Duetto, Sapore Madre, farina, acqua, tuorli e lievito sino ad ottenere una massa omogenea.
- Aggiungere il burro e lavorare per ottenere un impasto liscio ed asciutto
- Lasciare lievitare a 27-30ºC U.R. 75% per 10-12 ore e comunque sino alla quadruplicazione della pasta

Impasto finale

- Impastare il preimpasto, Dolcinote Duetto e una parte di tuorlo sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto
- Aggiungere gradualmente zucchero, miele ed il restante tuorlo
- Incorporare aromi, materia grassa ed impastare sino ad ottenere un impasto omogeneo (temperatura 26-28º).Unire la frutta candita
- Far puntare in cella 45-60 minuti ora a 30ºC 75% U.R.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma con riposo di 10 minuti
- Dividere l'impasto in due e formare la colomba
- Far lievitare in cella per 4-5 ore a 30ºC 75% U.R. finchè la colomba non sia 1 cm sotto al limite dello stampo
- Prima di passare alla cottura distribuire sulla superficie la glassa, decorando con mandorle e granella di zucchero; spolverare infine con zucchero a velo
- Cuocere seguendo parametri indicati
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Colomba Multigrain

Salute & gusto

Preimasto

Dolcinote Duetto	600 g
Sapore Madre	130 g
Acqua	350 g
Burro	200 g
Farina di frumento W280/320	150 g
Tuorli	100 g
Lievito Levante	1 g
Preimpasto totale	1531 g

Impasto finale

Preimpasto	1531 g
Dolcinote Duetto	400 g
Tuorli	200 g
Zucchero	150 g
Miele	40 g
Burro di cacao sciolto	30 g
Burro	250 g
Softgrain Multigrain	600 g
Impasto totale	3201 g

Temperatura

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

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta
Cottura per COLOMBE da:	1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	
Forno Rotor	50-55 min.
(ultimi 15 minuti a valvola aperta)	

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.
** Per le colombe più piccole ridurre i tempi di cottura.

Procedimento metodo indiretto

Preimpasto

- Impastare Dolcinote Duetto, Sapore Madre, farina, acqua, tuorli e lievito sino ad ottenere una massa omogenea.
- Aggiungere il burro e lavorare per ottenere un impasto liscio ed asciutto
- Lasciare lievitare a 27-30ºC U.R. 75% per 10-12 ore e comunque sino alla quadruplicazione della pasta

Impasto finale

- Impastare il preimpasto, Dolcinote Duetto e una parte di tuorlo sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto
- Aggiungere gradualmente zucchero, miele ed il restante tuorlo
- Incorporare aromi, materia grassa ed impastare sino ad ottenere un impasto omogeneo (temperatura 26-28º). Unire Softgrain Multigrain
- Far puntare in cella 45-60 minuti ora a 30ºC 75% U.R.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma con riposo di 10 minuti
- Dividere l'impasto in due e formare la colomba
- Far lievitare in cella per 4-5 ore a 30ºC 75% U.R. finchè la colomba non sia 1 cm sotto al limite dello stampo
- Prima di passare alla cottura spruzzare con acqua e decorare con Puravita Decor Multi Seeds & Multi Fiber
- Cuocere seguendo i parametri indicati
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Tabella inclusioni

Per Tegral Dolcinote 100, Tegral Dolcinote 100 CL

PRODOTTO	DOSAGGIO Su impasto senza inclusioni	ACQUA Consigliata da sottrarre nell'impasto finale
Softgrain Multigrain Softgrain Sprouted Rye Softgrain Nibs	10%	20% su dose ricetta
Softgrain Multigrain Softgrain Sprouted Rye Softgrain Nibs	20%	40% su dose ricetta
Softgrain Multigrain Softgrain Sprouted Rye Softgrain Nibs	30%	50% su dose ricetta
Softgrain Spelt CL Softgein Golden 6 CL	10%	15% su dose ricetta
Softgrain Spelt CL Softgein Golden 6 CL	20%	30% su dose ricetta
Softgrain Spelt CL Softgein Golden 6 CL	30%	40% su dose ricetta

PRODOTTO	DOSAGGIO Su impasto senza inclusioni	ZUCCHERO Da sottrarre nel secondo impasto
PatisFrance Pralicrac Caramel Beurre Salé	15%	70% su dose ricetta
PatisFrance Pralicrac Caramel Beurre Salé	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Pralicrac Chocolait	15%	70% su dose ricetta
PatisFrance Pralicrac Chocolait	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %	15%	60% su dose ricetta
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %	20%	70% su dose ricetta
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %	15%	70% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Amande 50%	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Amande Doux 59%	15%	60% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Amande Doux 59%	20%	70% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Noisette 50%	15%	70% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Noisette 50%	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Pistache 52%	15%	65% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Pistache 52%	20%	75% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Pralifrizz	15%	50% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Pralifrizz	20%	60% su dose ricetta

PRODOTTO	DOSAGGIO
Grain Noir Selection 10000-C501/U:K10	15%
Grain Noir Selection 20000- C501/U:K10	10%
Grain Lait Selection 20000	10%
Belcolade Chunks 10MM Noir	15-20%
Belcolade Chunks 10MM Lait	15-20%
Belcolade Chunks 10MM Blanc	15-20%

Tabella riassuntiva dosaggi

TEGRAL DOLCINOTE 100 / 100 CL	NUMERO DI DOSI (peso in grammi)				
	1	2	3	4	5
Preimpasto					
Dolcinote 100 / Dolcinote100CL	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 / Dolcinote100CL	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
Arancia candita	1200	2400	3600	4800	6000
Aromi	qb	qb	qb	qb	qb
Totale	**6604**	**13208**	**19812**	**26416**	**33020**

DOLCINOTE DUETTO	NUMERO DI DOSI (peso in grammi)				
	1	2	3	4	5
Preimpasto					
Dolcinote Duetto	600	1200	1800	2400	3000
Sapore Madre	130	260	390	520	650
Acqua	400	800	1200	1600	2000
Burro	200	400	600	800	1000
farina di frumento W280/320	150	300	450	600	650
Tuorli	100	200	300	400	500
Lievito di brirra	1	2	3	4	5
Totale Preimpasto	**1581**	**3162**	**4743**	**6324**	**7905**
Impasto Finale					
Preimpasto	1581	3162	4743	6324	7905
Dolcinote Duetto	400	800	1200	1600	2000
Tuorli	200	400	600	800	1000
Miele	40	80	120	160	200
Zucchero	150	300	450	500	650
Burro di cacao sciolto	30	60	90	120	150
Burro	250	500	750	1000	1250
Arancia candita	600	1200	1800	2400	3000
Aromi	qb	qb	qb	qb	qb
Totale	**3251**	**6502**	**9753**	**13004**	**16255**

MyPuratos

Tutto il mondo PURATOS a portata di smartphone...

E da oggi anche di TABLET!

La nostra app mobile MyPuratos è il nuovo modo che abbiamo pensato per essere ancora più vicini a te:

Prodotti, ricette innovative, news social, demo dei maestri che collaborano con noi, eventi etc... Il mondo Puratos da oggi è a portata di smartphone e tablet, disponibile su Google Play e App Store.

Scarica subito MyPuratos!

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

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

Puratos
Reliable partners in innovation