Puratos

C'ERA UNA VOLTA IL PANE DEL FUTURO

TEXTURE

# Sua Maestà
## IL PANETTONE

Puratos

*Reliable partners in innovation*

# L'INNOVAZIONE ISPIRATA DALLA NATURA

In Puratos sappiamo che gli enzimi sono fondamentali per offrire nei prodotti da forno tutte le eccellenti caratteristiche che ricercano i consumatori e i professionisti del settore. Prodotti dalla fermentazione, essi trovano la loro origine in natura.

Esplorando alcuni dei luoghi più sorprendenti della Terra, gli esperti Puratos hanno scoperto una nuova generazione di enzimi  che ha portato alla realizzazione di prodotti innovativi con speciali caratteristiche come freschezza prolungata, masticazione corta, sofficità e molto altro.

In Puratos l'innovazione enzimatica è ispirata dalla natura, unisciti al viaggio con noi.

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.

Tecnologia **Soft & Fine**

La tecnologia **Soft & Fine**, presente nei prodotti CL della gamma Dolcinote, permette, senza alcun compromesso sulla qualità del prodotto finito, di produrre lievitati senza numeri "E" da dichiarare nell'etichetta.

# Linea Dolcinote

Dolcinote è l'innovativa linea di soluzioni complete a base di lievito madre italiano, studiata per la realizzazione di prodotti da ricorrenza come panettoni, colombe e veneziane, ma non solo...
È infatti base ideale anche per ogni tipo di preparato dolce. Con i prodotti della linea Dolcinote puoi realizzare anche deliziosi croissant, brioche, panfrutti e tanto altro, ottimizzando tempo e risorse ed offrendo alla tua clientela i prodotti più richiesti in ogni momento dell'anno.

Contiene LIEVITO MADRE ITALIANO

Il lievito madre italiano offre numerosi vantaggi:

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

## TEGRAL DOLCINOTE 100

**Confezione:**
Sacco 15 kg

**Dosaggio:**
100% sul peso della farina

**Conservazione:**
9 mesi nel suo imballo originale

## TEGRAL DOLCINOTE 100 CL

Etichetta PULITA

**Confezione:**
Sacco 15 kg

**Dosaggio:**
100% sul peso della farina

**Conservazione:**
9 mesi nel suo imballo originale

## DOLCINOTE DUETTO

**Confezione:**
Sacco 20 kg

**Utilizzo:**
In combinazione con Sapore Madre

**Conservazione:**
9 mesi nel suo imballo originale

## DOLCINOTE DUETTO CL

*Novità*

Etichetta PULITA

**Confezione:**
Sacco 20 kg

**Utilizzo:**
In combinazione con Sapore Madre

**Conservazione:**
9 mesi nel suo imballo originale

# Che panettone sei?

Il panettone è una vera e propria arte tramandata da generazioni, che richiede impegno, tecnica e pazienza.

Con Dolcinote, l'obiettivo principale di Puratos è offrirti soluzioni che ti supportino nella tua produzione, garantendoti sempre la possibilità di fare delle personalizzazioni grazie a semplici adattamenti in ricetta. Ogni anno i nostri esperti supportano e si confrontano con centinaia di professionisti del settore e sono sempre alla ricerca di metodi e tecniche innovative per la realizzazione di lievitati eccellenti.

Seguendo le 3 nuove ricette di questa guida, potrai realizzare panettoni dalle differenti strutture, dall'alveolatura più chiusa a quella più marcata e ottimizzare i tempi di produzione e le fasi di lavorazione.
Non ti resta che metterti alla prova... scopri il panettone che fa per te!

**PANETTONE CLASSICO**

| | |
|---|---|
| Alveolatura | ★★ |
| Resilienza | ★★½ |
| Sofficità | ★★ |
| Scioglievolezza | ★★½ |
| Masticazione corta | ★★ |

**PANETTONE CLASSICO 2.0**

| | |
|---|---|
| Alveolatura | ★★½ |
| Resilienza | ★★ |
| Sofficità | ★★★ |
| Scioglievolezza | ★★½ |
| Masticazione corta | ★★★ |

**PANETTONE CLASSICO 3.0**

| | |
|---|---|
| Alveolatura | ★★★ |
| Resilienza | ★★★ |
| Sofficità | ★★½ |
| Scioglievolezza | ★★★ |
| Masticazione corta | ★★½ |

# Valuta la struttura un panettone

| DESCRITTORE | DEFINIZIONE | VALUTAZIONE | |
|---|---|---|---|
| **Sofficità** | Forza necessaria per comprimere il prodotto con le mani e in bocca. | Premere leggermente con le dita sul prodotto intero o fetta, e valutare quanta forza serve per comprimere il prodotto. Ripetere poi l'operazione in bocca. | |
| **Resilienza** | Velocità e grado con cui il prodotto ritorna alla sua forma originale dopo la compressione. | Premere leggermente con le dita, senza danneggiare il prodotto, e valutare il grado e la velocità con cui il prodotto recupera la sua forma iniziale. | |
| **Umidità** | Grado di sensazione di umidità percepito sulle mani e in bocca. | Mettere il dorso della mano sulla fetta e valutare la sensazione di umido.Valutare poi la sensazione di umidità in bocca (più saliva è necessaria, minore è l'umidità). | |
| **Vischiosità** | Estrema umidità / appiccicosità. | Prendere e schiacciare la fetta tra le dita per valutare il grado di vischiosità osservando quanto la pasta si attacca alle dita. | |
| **Masticazione corta** | Resistenza che il prodotto oppone alla masticazione, valutata al primo morso. | Valutare la resistenza ai primi morsi. | |
| **Scioglievolezza** | Percezione gustativa complessiva del prodotto. Combinazione di sofficità, resilienza, umidità e masticazione corta. | Assaggiare il prodotto e valutare il tempo necessario per masticare e deglutire. | |
| **Aspetto fibroso** | Tessitura a strati dell'impasto | Valutare la consistenza della pasta strappando una fetta dall'alto al basso. Deve sfilarsi come la buccia di una banana | |

Guarda qui
la videoricetta

# Panettone Classico

## Preimpasto

| | |
|---|---|
| **Tegral Dolcinote 100 / CL** | **1500 g** |
| Acqua | 500 g |
| Tuorli | 200 g |
| Lievito di birra | diretto 50 g |
| | indiretto 4 g |
| Burro | 350 g |
| Preimpasto totale | diretto 2600 g |
| | indiretto 2554 g |

## Impasto finale

| | |
|---|---|
| Preimpasto | diretto 2600 g |
| | indiretto 2554 g |
| **Tegral Dolcinote 100 / CL** | **1200 g** |
| Acqua | 450 g |
| Miele | 50 g |
| Zucchero | 400 g |
| Tuorli | 400 g |
| Burro | 350 g |
| Aromi | q.b. |
| Uvetta | 850 g |
| **Cubetto di Arancia Candito** | **350 g** |
| Impasto totale | diretto 6650 g |
| | indiretto 6604 g |

## Temperatura

| | |
|---|---|
| Preimpasto | 25-27ºC |
| Impasto | 25-28ºC |
| Cella | 30ºC a 75-80% U.R. |
| Forno Statico | 180-190ºC |
| Forno Rotor | 165-170ºC |

## Tempi*

| | |
|---|---|
| Preimpasto | 15-20 min. lenta |
| Impasto | 30-45 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 i panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.

## Preimpasto metodo indiretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 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 metodo indiretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $^3/_4$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro e gli aromi. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28ºC), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- 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 4-5 ore (a 30ºC U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro
- Cuocere seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

## Preimpasto metodo diretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 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 metodo diretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto, i tuorli e 3/4 di acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro e gli aromi. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28ºC), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- 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 del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro.
- Cuocere seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Guarda qui
la videoricetta

# Panettone Classico 2.0

## Preimpasto

| | |
|---|---|
| **Tegral Dolcinote 100 / CL** | **2200 g** |
| Acqua | 800 g |
| Tuorli | 300 g |
| Lievito di birra | diretto 50 g |
| | indiretto 5 g |
| Burro | 500 g |
| Preimpasto totale | diretto 3850 g |
| | indiretto 3805 g |

## Impasto finale

| | |
|---|---|
| Preimpasto | diretto 3850 g |
| | indiretto 3805 g |
| **Tegral Dolcinote 100 / CL** | **500 g** |
| Acqua | 100 g |
| Miele | 50 g |
| Zucchero | 400 g |
| Tuorli | 300 g |
| Burro | 200 g |
| Aromi | q.b. |
| Acqua (opzionale) | 100 g* |
| Uvetta | 850 g |
| **Cubetto di Arancia Candito** | **350 g** |
| Impasto totale | diretto 6700 g |
| | indiretto 6655 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 PANETTONE da: | 1000 g*** |
| Forno Statico | 55-60 min. |
| Forno Rotor | 50-55 min. |

* L'assorbimento dell'acqua opzionale può variare in base a differenti fattori (es. Tº ambiente, Tº impasto, tipo di impastatrice).

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

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

## Preimpasto metodo indiretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 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 21-23ºC U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

## Impasto finale metodo indiretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e la prima parte di acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro e gli aromi. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28ºC), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- 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 4-5 ore (a 30ºC U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro
- Cuocere seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

## Preimpasto metodo diretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 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 metodo diretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e la prima parte di acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro e gli aromi. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28ºC), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- 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 del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro.
- Cuocere seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

# Panettone Classico 3.0

## Primo impasto

| | |
|---|---|
| **Tegral Dolcinote 100 / CL** | **2200 g** |
| Acqua | 800 g |
| Tuorli | 300 g |
| Lievito di birra | diretto 50 g |
| | indiretto 5 g |
| Burro | 500 g |
| Primo impasto totale | diretto 3850 g |
| | indiretto 3805 g |

## Secondo impasto

| | |
|---|---|
| Primo impasto | diretto 3850 g |
| | indiretto 3805 g |
| **Tegral Dolcinote 100 / CL** | **500 g** |
| Acqua | 100 g |
| Secondo impasto totale | diretto 4450 g |
| | indiretto 4405 g |

## Terzo Impasto

| | |
|---|---|
| Secondo impasto | diretto 4450 g |
| | indiretto 4405 g |
| Miele | 50 g |
| Zucchero | 400 g |
| Tuorli | 300 g |
| Burro | 200 g |
| Aromi | q.b. |
| Acqua (opzionale) | 100 g* |
| Uvetta | 850 g |
| **Cubetto di Arancia Candito** | **350 g** |
| Impasto totale | diretto 6700 g |
| | indiretto 6655 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 PANETTONE da: | 1000 g*** |
| Forno Statico | 55-60 min. |
| Forno Rotor | 50-55 min. |

* L'assorbimento dell'acqua opzionale può variare in base a differenti fattori (es. Tº ambiente, Tº impasto, tipo di impastatrice).

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

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

## Preimpasto metodo indiretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 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 21-23ºC U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

## Secondo impasto metodo indiretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e l'acqua.
- Quando l'impasto sarà cordoso porre in cella di lievitazione a 30ºC U.R. 75% per 30-40 minuti (il volume dell'impasto dovrà crescere di 1 cm all'interno della bacinella).

## Terzo impasto metodo indiretto

- Lavorare il secondo impasto sino ad ottenere una maglia liscia.
- Aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli.
- Lasciare incorporare, aggiungere il burro, gli aromi e l'acqua opzionale****.
- Impastare sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura finale impasto da 25 a 28ºC) , quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- 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 4-5 ore (a 30ºC , U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro una noce di burro.
- Cuocere seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

## Preimpasto metodo diretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 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.

## Secondo impasto metodo diretto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e l'acqua.
- Quando l'impasto sarà cordoso porre in cella di lievitazione a 30ºC U.R. 75% per 15-20 minuti (il volume dell'impasto dovrà crescere di 1 cm all'interno della bacinella).

## Terzo impasto metodo diretto

- Lavorare il secondo impasto sino ad ottenere una maglia liscia.
- Aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli.
- Lasciare incorporare, aggiungere il burro, gli aromi e l'acqua opzionale****.
- Impastare sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura finale impasto da  C), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- Far puntare in cella per 45 min. 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 2-3 ore (a 30ºC , U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro una noce di burro.
- Cuocere seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

**** Una valida alternativa di aggiunta zuccheri e grassi nel terzo impasto è quella di montare in planetaria  burro morbido, zucchero, miele, tuorli ed aromi sino ad ottenere una crema omogenea che aggiungeremo in 3 step al nostro impasto.

Guarda qui
la videoricetta

# Panettone Classico Milanese

## Preimpasto

| | |
|---|---|
| **Dolcinote Duetto / CL** | **600 g** |
| **Sapore Madre** | **130 g** |
| Acqua | 400 g |
| Burro | 200 g |
| Farina di frumento W280-320 | 150 g |
| Tuorli | 100 g |
| Lievito di birra | 1 g |
| Preimpasto totale | 1581 g |

## Impasto finale

| | |
|---|---|
| Preimpasto | 1581 g |
| **Dolcinote Duetto / CL** | **400 g** |
| Acqua | 60 g |
| Zucchero | 150 g |
| Tuorli | 150 g |
| Burro | 150 g |
| Uvetta | 350 g |
| **Cubetto di Arancia Candito** | **250 g** |
| Impasto totale | 3091 g |

## Temperatura

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

## 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. |

## Preimpasto metodo indiretto

- Impastare Dolcinote Duetto o CL, Sapore Madre, farina, acqua, tuorli e lievito sino ad ottenere una massa omogenea.
- Inserire il burro e lavorare per ottenere un impasto liscio e asciutto.
- Lasciar lievitare a 27-30ºC U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

## Impasto finale metodo indiretto

- Impastare il preimpasto, Dolcinote Duetto o CL e l'acqua sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.
- Aggiungere gradualmente zucchero e tuorli.
- Incorporare aromi, materia grassa ed impastare sino ad ottenere un impasto omogeneo (temperatura 26-28ºC). Unire l'arancia candita e l'uvetta.
- Far puntare in cella 45-60 minuti a 30ºC 75% U.R.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma con riposo di 10 minuti.
- Arrotondare di nuovo e mettere negli appositi pirottini.
- Far lievitare 4-5 ore (a 30ºC U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzetto di burro.
- Cuocere seguendo i parametri indicati.
- A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

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

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

# Il disciplinare del panettone

Con il decreto ministeriale del **22 luglio 2005** (aggiornato al 19 giugno 2017), adottato congiuntamente dal Ministero delle Attività Produttive e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, viene dedicata una specifica normativa a tutela di alcune tra le più note specialità della tradizione dolciaria italiana in quanto vengono definite con precisione caratteristiche e composizione dei seguenti prodotti: Panettone, Pandoro, Colomba, Savoiardo, Amaretto, Amaretto morbido.
La nuova disciplina, nel rispetto della ricetta tradizionale, ha disciplinato il sistema produttivo allo scopo di contribuire alla caratterizzazione del prodotto.

La **denominazione "Panettone"** è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ed alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

**Gli ingredienti obbligatori sono**:

- Farina di frumento;
- Zucchero;
- Uova di gallina di categoria A (cioè uova fresche) o tuorlo d'uovo derivato da uova di gallina di categoria A, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4%* in tuorlo;
- Burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica in quantità non inferiore al 16%*;
- Uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 20%*;
- Lievito naturale costituito da pasta acida;
- Sale, compreso il sale iodato.

*Le percentuali minime, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresse sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti.

**La linea Dolcinote ti consente di effettuare produzioni di Panettoni, Colombe e Pandori conformi alle vigenti disposizioni di legge.**

# Linee guida per l'etichettatura

Liste ingredienti da dichiarare in etichetta seguendo le ricette classiche di pag. 7,9,11,13

## PANETTONE CON TEGRAL DOLCINOTE 100 (metodo indiretto)

Farina di FRUMENTO, uvetta, zucchero, BURRO, tuorlo d'UOVO, arancia candita, glutine di FRUMENTO, miele, LATTE scremato in polvere, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), lievito madre disidratato di FRUMENTO, aromi, sale, lievito.

## PANETTONE CON TEGRAL DOLCINOTE 100 (metodo diretto)

Farina di FRUMENTO, uvetta, zucchero, BURRO, tuorlo d'UOVO, arancia candita, glutine di FRUMENTO, miele, lievito, LATTE scremato in polvere, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), lievito madre disidratato di FRUMENTO, aromi, sale.

## PANETTONE CON TEGRAL DOLCINOTE 100 CL (metodo indiretto)

Farina di FRUMENTO, uvetta, zucchero, BURRO, tuorlo d'UOVO, arancia candita, lievito madre, disidratato di FRUMENTO, miele, LATTE scremato in polvere, aromi, sale, lievito.

## PANETTONE CON TEGRAL DOLCINOTE 100 CL (metodo diretto)

Farina di FRUMENTO, uvetta, zucchero, BURRO, tuorlo d'UOVO, arancia candita, lievito madre disidratato di FRUMENTO, miele, lievito, LATTE scremato in polvere, aromi, sale.

## PANETTONE CLASSICO CON DOLCINOTE DUETTO (metodo indiretto)

Farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, uvetta, tuorlo d'UOVO, arancia candita, lievito madre disidratato di FRUMENTO, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, LATTE, scremato in polvere, aromi, lievito.

## PANETTONE CLASSICO CON DOLCINOTE DUETTO CL (metodo indiretto)

Farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, uvetta, tuorlo d'UOVO, arancia candita, lievito madre disidratato di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, sale, aromi, lievito.

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