

# LIEVITATI AL TOP

FOCUS PANETTONE



puratos  
Food Innovation for Good





 puratos  
Food Innovation for Good

Il 2 Ottobre riparte il concorso **Lievitati al Top**, il modo tangibile con cui Puratos eleva il lavoro degli artigiani e degli agenti verso l'eccellenza. La nostra missione è offrire sempre il **top della qualità**, il **top della partnership**, il **top delle iniziative**.

In questa seconda fase, il protagonista sarà il Panettone, il lievitato di eccellenza. Partecipando, avrai la possibilità di vincere numerosi premi istantanei: un kit completo per realizzare i tuoi lievitati se sei un artigiano, o un buono carburante Q8 del valore di 200€ se sei un agente. **Ma le sorprese non finiscono qui!** Per entrambi i finalisti, ci saranno due super premi finali a disposizione: un buono Amazon o Smartbox del valore di 500€.

Non perdere questa incredibile opportunità di partecipare al concorso Lievitati al Top.

**PARTECIPA ANCHE TU, CONCLUDI L'ANNO AL TOP!**



Scopri di più inquadrando il QR-CODE  
o sul sito [www.puratoslievitatitaltop.it](http://www.puratoslievitatitaltop.it)



Il **Panettone**, simbolo della cultura gastronomica italiana, è oggi oggetto di sperimentazioni espressive, contaminazioni, provocazioni e del savoir-faire di numerosi lievitisti e pasticceri.

L'importanza della **lievitazione**, l'**elasticità dell'impasto**, l'**aroma** persistente, le **farciture**, le **inclusioni** e le **glassee** più deliziose: noi di Puratos comprendiamo bene l'impegno e la dedizione che richiede la creazione di un Panettone, ed è per questo che ti offriamo gli **ingredienti migliori** per renderlo perfetto!

Creare un Panettone è una vera e propria **arte**, richiede conoscenza del prodotto e fondamentali accortezze che permettono di ottenere **risultati eccezionali**.

Nel nostro “Catalogo-Guida”, troverai i preziosi consigli dei nostri Technical Advisor, pronti ad affiancarti nel percorso di realizzazione del **tuo panettone AL TOP**, insieme a tutti gli ingredienti Puratos che ti aiuteranno a creare il tuo panettone di eccellenza.

# I NOSTRI CONSIGLI

Oltre alla scelta dei giusti ingredienti, il processo di realizzazione del panettone è importantissimo. Ecco i nostri consigli per ottenere sempre risultati al TOP.

*Guarda il video*



## IL PREIMPASTO

L'impasto del panettone rappresenta la fase iniziale fondamentale nella creazione del tuo lievitato ed è l'anima stessa del prodotto, pertanto va curato con estrema attenzione.



Per ottenere un impasto perfetto, inizia impastando Dolcinote 100/CL, tuorlo, acqua e lievito di birra fino a ottenere una maglia glutinica cordosa e tenace.



Aggiungi successivamente il burro a pomata e lascialo incorporare fino a ottenere una massa liscia e omogenea.



Assicurati di mantenere una temperatura finale compresa tra i 25°C e i 27°C per favorire la corretta lievitazione notturna.

## OCCHIO ALLA SPIA!

La spia è uno strumento utile per controllare la lievitazione e capire quando procedere con il secondo impasto. Come si fa? Semplicissimo...



Preleva 500 g di pasta dal preimpasto e inseriscili in una caraffa graduata da 2 litri.



Poni la caraffa in una cella di lievitazione a 26°C per circa 12-14 ore, finché l'impasto non sarà quadruplicato. Solo quando avrà raggiunto questo stadio, potrai procedere con il secondo impasto.

*Guarda il video*

## IMPORTANTE!

Ricorda che un ingrediente molto importante in questa fase è la pazienza: rispettare i tempi di lievitazione del preimpasto è fondamentale!



## L'IMPASTO FINALE

Una volta quadruplicata la spia, passiamo al secondo impasto, una fase in cui temperature, tempi e modalità di inserimento degli ingredienti sono cruciali.



Inserisci nell'impastatrice il preimpasto quadruplicato e aggiungi Dolcinote 100/CL e  $\frac{3}{4}$  dell'acqua indicata in ricetta.



Impasta fino a ottenere una buona maglia glutinica.



Proseguì aggiungendo il miele, i tuorli (alternandoli in 3 step) e lo zucchero semolato.



Quando la massa risulta liscia e omogenea, aggiungi il burro a pomata e la restante acqua, verificando sempre la maglia glutinica prima di aggiungere altri ingredienti.



Infine, procedi con l'inserimento delle inclusioni.



Assicurati di mantenere una temperatura finale tra i 26°C e i 28°C.



## INCLUSIONI: L'INGREDIENTE FINALE

Le inclusioni, che siano cioccolato, frutta candita o altro, sono sempre le ultime ad essere inserite nell'impasto! Consulta le nostre tabelle delle inclusioni più in basso per saperne di più.



È consigliabile inserire dal 15% al 20% di inclusioni sul peso della pasta, tenendo conto che queste potrebbero influire sulla struttura e sulla lievitazione dell'impasto finale.



| PASTE DI CEREALI E SEMI<br>SOFTGRAIN | DOSAGGIO<br>Su impasto senza inclusioni | ACQUA<br>Consigliata da sottrarre<br>nell'impasto finale |
|--------------------------------------|---|--|
| Softgrain Multigrain CL              |   |  |
| Softgrain Sprouted Rye CL            | 10%                                     | 20% su dose ricetta                                      |
| Softgrain Nibs                       |   |  |
| Softgrain Multigrain CL              |   |  |
| Softgrain Sprouted Rye CL            | 20%                                     | 40% su dose ricetta                                      |
| Softgrain Nibs                       |   |  |
| Softgrain Multigrain CL              |   |  |
| Softgrain Sprouted Rye CL            | 30%                                     | 50% su dose ricetta                                      |
| Softgrain Nibs                       |   |  |
| Softgrain Spelt CL                   | 10%                                     | 15% su dose ricetta                                      |
| Softgrain Golden 6 CL                |   |  |
| Softgrain Spelt CL                   | 20%                                     | 30% su dose ricetta                                      |
| Softgrain Golden 6 CL                |   |  |
| Softgrain Spelt CL                   | 30%                                     | 40% su dose ricetta                                      |
| Softgrain Golden 6 CL                |   |  |

| SMOOBEES               | DOSAGGIO<br>Su impasto senza<br>inclusioni | ACQUA<br>Consigliata da sottrarre<br>nell'impasto finale |
|------------------------|--|--|
| Smoobees (tutti gusti) | 10%  | 10% su dose ricetta                                      |

| PASTE PRALINATE PATIFRANCE                | DOSAGGIO<br>Su impasto senza inclusioni | ZUCCHERO<br>Consigliato da sottrarre nell'impasto finale | ACQUA<br>Consigliata da sottrarre nell'impasto finale |
|---|---|--|---|
| PatisFrance Pralicrac Caramel Beurre Salé | 15%                                     | 70% su dose ricetta                                      | 30%   |
| PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %     |   | 60% su dose ricetta                                      | 15%   |
| PatisFrance Praliné Pistache 52%          |   | 65% su dose ricetta                                      | 17%   |
| PatisFrance Praliné Noisette 50%          |   | 70% su dose ricetta                                      | 17%   |
| PatisFrance Praliné Amande 50%            |   | 70% su dose ricetta                                      | 17%   |
| PatisFrance Pralicrac Caramel Beurre Salé | 20%                                     | 80% su dose ricetta                                      | 30%   |
| PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %     |   | 70% su dose ricetta                                      | 15%   |
| PatisFrance Praliné Pistache 52%          |   | 75% su dose ricetta                                      | 17%   |
| PatisFrance Praliné Noisette 50%          |   | 80% su dose ricetta                                      | 17%   |
| PatisFrance Praliné Amande 50%            |   | 80% su dose ricetta                                      | 17%   |
| PatisFrance Pralirex Pistache 100%        | 8 - 15%                                 |  | 35%   |
| PatisFrance Pralirex Noisette 100%        |   |  | 30%   |

| CIOCCOLATI                             | DOSAGGIO |
|--|----------|
| Grains Noir Selection 10000-C501/U:K10 | 15%      |
| Grain Noir Selection 20000- C501/U:K20 | 10%      |

| CIOCCOLATI                              | DOSAGGIO |
|---|----------|
| Belcolade Chunks 10MM Noir, Lait, Blanc | 15 - 25% |

## LA PIRLatura

Se l'impasto è l'anima della preparazione, la fase di pirlatura rappresenta la creazione del corpo del tuo Panettone!



*Guarda il video*



Crea delle preforme del peso desiderato, riponile sul banco di lavoro e lasciale riposare per circa 15 minuti a temperatura ambiente. Questo permetterà la formazione di una pellicina utile nella messa in forza e nell'inserimento della pasta nel pirottino.

### IMPORTANTE!

Durante il movimento di pirlatura, fai attenzione a non rompere la pelle per ottenere uno sviluppo omogeneo.

*Guarda il video*



## IN COTTURA!

A questo punto ti chiederai: ma quando è pronto il mio impasto per essere infornato? Ti suggeriamo un metodo pratico:



Prendi un righello. Quando il centro dell'impasto tocca il righello, puoi procedere con la cottura.



Il Panettone è cotto quando la temperatura al cuore del prodotto raggiunge i 94°C.



Qualsiasi panettone al di sopra dei 200 grammi va sempre capovolto dopo la cottura per evitare il collasso del prodotto.

## RAFFREDDAMENTO E CONFEZIONAMENTO

Questa fase è spesso sottovalutata ma molto importante per garantire la qualità del prodotto.



Lascia raffreddare il panettone capovolto a temperatura ambiente finché il cuore non risulta inferiore ai 35°C, lontano da contaminazioni di qualsiasi tipo (per esempio la farina, i materiali e le zone di imballaggio).



Per confezionare il panettone, indossa guanti in lattice e spruzza alcool alimentare all'interno degli appositi sacchetti per evitare la formazione di muffe.

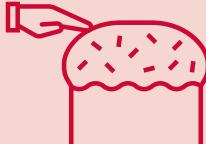


Stocca il prodotto finito a una temperatura tra i 18 e i 20°C, lontano da fonti di calore e di luce per una migliore conservazione.

*Guarda il video*



# VALUTA LA STRUTTURA

| DESCRITTORE               | DEFINIZIONE   | VALUTAZIONE  |   |
|---------------------------|---|--|---|
| <b>Sofficità</b>          | 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.               |    |
| <b>Resilienza</b>         | 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.                    |    |
| <b>Umidità</b>            | 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). |    |
| <b>Vischiosità</b>        | 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.  |   |
| <b>Masticazione corta</b> | Resistenza che il prodotto oppone alla masticazione, valutata al primo morso.                                       | Valutare la resistenza ai primi morsi.   |  |
| <b>Scioglievolezza</b>    | 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.   |  |
| <b>Aspetto fibroso</b>    | 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.   |  |



# PANETTONE AL TOP

Tutto ciò che occorre per realizzare  
un lievitato unico, originale e di qualità!



## IMPASTO

La costante ricerca e innovazione rappresentano il nostro mantra. Le nostre **tecniche enzimatiche**, ispirate dalla natura, si combinano con i più innovativi metodi di produzione, garantendo risultati sorprendenti in linea con il gusto dei consumatori.



## CARATTERIZZAZIONE

Arricchire l'impasto è un tocco che fa davvero la differenza, non solo in termini di gusto e profumo, ma anche di texture. La gamma Puratos offre una vasta selezione, dalle **paste di frutta secca** ai **cioccolati** di prima qualità.



## INCLUSIONI

Esplora un mondo di possibilità nella scelta delle inclusioni per il tuo Panettone, lascia spazio alla tua creatività e scopri quante meravigliose sfumature di gusto puoi creare. Dalle classiche con i **canditi** a quelle più innovative, quali gli **Smoobees** e i **Softgrain**.



## GLASSE E COPERTURE

Buono dentro e bello fuori! Poiché anche l'occhio vuole la sua parte, vesti il tuo Panettone nel miglior modo possibile, utilizzando le **glasse** o i **cioccolati** che più preferisci.





# IMPASTO

Ad ognuno il suo!

Il Panettone è caratterizzato da diverse complessità tecniche di preparazione; occorre tanta esperienza per realizzare i migliori lievitati. L'**impasto** è un passaggio molto delicato che inizia con il governare i processi di lievitazione e termina con la gestione delle cotture.

Partendo dal tuo **metodo di impasto** – panettone a 2 o a 3 impasti, con metodo diretto oppure indiretto – e grazie alle nostre **tecnicologie enzimatiche ispirate dalla natura**, potrai ottenere un Panettone con caratteristiche distintive: **freschezza prolungata, masticazione corta, sofficità, scioglievolezza, resilienza** e differenti tipi di **alveolature**.



# Dolcinote

Qualsiasi sia il tuo metodo di lavoro, con la **Linea Dolcinote** potrai realizzare l'impasto ideale per il tuo Panettone.

Dalle soluzioni complete **Tegral 100** al **Duetto**, da utilizzare in combinazione con **Sapore Madre**, il nostro **lievito madre**, i prodotti della linea Dolcinote garantiscono risultati costanti, qualità, sapore ricco e fragrante, freschezza prolungata, volume eccellente, ritenzione dell'umidità e una struttura perfetta. Disponibili anche in versione CL.

## TEGRAL DOLCINOTE 100



**Confezione:**  
Sacco 15 kg

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

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

## TEGRAL DOLCINOTE 100 CL



**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



**Confezione:**  
Sacco 20 kg

**Utilizzo:**  
In combinazione con Sapore Madre

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





# CARATTERIZZAZIONE

I migliori ingredienti per i tuoi impasti

Ci sono ingredienti che non sempre si vedono ma che il nostro palato percepisce nel gusto e nella scioglievolezza di ogni singola fetta.

Arricchire l'impasto con gusti e profumi può fare davvero la differenza.

**Belcolade**



Per aromatizzare il tuo Panettone non c'è ingrediente migliore del cioccolato Belcolade. Il gusto unico e l'aroma del **cioccolato belga** si miscelano perfettamente nell'impasto del Panettone. I nostri cioccolati sono tutti realizzati con il **100% di vaniglia naturale e puro burro di cacao**.

Per dare colore e gusto al tuo prodotto puoi scegliere dai cioccolati blend ai nostri monorigine, unici e distintivi; puoi anche optare per la nostra polvere di cacao sostenibile, facile da utilizzare e dal risultato certo.

NOIR SELECTION



LAIT SELECTION



BLANC SELECTION



Confezione: Cartone 2x5 kg; Cartone 8x1 kg; Sacco 15 kg

Conservazione: Da 12 a 24 mesi

AMBER



ORIGINS



EXPRESSION SO'CHOC



Confezione: Amber cartone 2x4 kg; Origins cartone 8x1 kg; So'Choc cartone 2,5x4 kg

Conservazione: Da 18 a 24 mesi

# Pralirex

Sei un fan del pistacchio o della nocciola? Questi oggi sono i gusti più di tendenza anche per i lievitati. Con il suo **gusto naturale e ricco**, la nostra gamma Pralirex aggiunge intensità a tutte le tue ricette limitando la percentuale di zucchero nel prodotto. Si tratta di paste al **100% di frutta secca** del tutto **naturali** che apportano un gusto deciso e un colore caratterizzante al Panettone.

## PATISFRANCE PRALIREX PISTACHE



**Confezione:**  
Secchiello 1,5 kg

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

## PATISFRANCE PRALIREX NOISETTE



**Confezione:**  
Secchiello 1,5 kg

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





# INCLUSIONI

Dalle più classiche alle più sorprendenti

## Canditi Puratos

**La frutta è un elemento vivo. Il tempo è il miglior ingrediente.** Questi sono i principi che ispirano la realizzazione della nostra gamma di canditi, realizzati con canditura lenta, nel totale rispetto della materia prima di origine, selezionata con estrema cura.

Scegli i prodotti più giusti per te tra le nostre **linee Good, Premium e Superior**

Arancia Navel  
Cubetto 9x9 e 12x12



Arancia Navel  
filetto 7/80



Pasta di  
Arancia Navel



Albicocche  
Portici Mezzene



Cedro Cubetto  
Diamante 9x9



Marroni  
in pezzi



### SUPERIOR

Limone  
Cubetto 9x9



Mela  
Cubetto 10x10



Ciliegie Rosse  
e Verdi 20/22



Pere Williams  
Cubetto 10x10



Pomelo Rosa  
Cubetto 12x12



Arancia Navel  
10x10 e 12x12



### SUPERIOR

### GOOD 12x12

### PREMIUM 10x10

Confezione Good: Cartone da 10 kg, Conservazione: 18 mesi | Confezione Premium: Secchio da 2,5 kg, Conservazione: 12 mesi | Confezioni Superior: Vaschette da 3 kg, Latte da 3,6 - 3,9 kg (sgocciolato), Conservazione: 18 - 36 mesi

## Softgrain

Innovare è osare, sperimentare, andare oltre la propria comfort zone per sorprendere con qualcosa di nuovo. Aggiungendo al tuo Panettone le gustose e morbide **paste Softgrain**, otterrai più sapore, una freschezza prolungata e una texture davvero originale. Non ci credi? Prova le nostre **inclusioni innovative macerate nel lievito madre di frumento**: **Softgrain Golden 6 CL**, a base di 6 cereali e **Softgrain Nibs**, granella di fave di cacao con aggiunta di cioccolato Belcolade Cacao-Trace.

### SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL



Confezione:  
Secchiello 5 kg

Dosaggio:  
10- 40% sul peso  
dell'impasto

Conservazione:  
8 mesi nel suo imballo  
originale

### SOFTGRAIN NIBS



Confezione:  
Cartone 5 Kg

Dosaggio:  
10- 40% sul peso  
dell'impasto

Conservazione:  
6 mesi nel suo imballo  
originale

## Smoobees

**Un gusto unico ad ogni morso in inclusioni mai viste prima.**

Colore e gusto: sono queste le caratteristiche degli Smoobees, le cremose perle scioglievoli in grado di arricchire ogni fetta del tuo Panettone.

Aprire un Panettone con gli Smoobees lascerà i tuoi clienti a bocca aperta, assaggiarlo sarà ancora più sorprendente. Restano infatti morbidi e integri e si distribuiscono in maniera uniforme nell'impasto.

**SMOOBEES CARAMELLO**



**SMOOBEES LIMONE**



**SMOOBEES MIRTILLO**



**Confezione:** Cartone 5x1 kg

**Conservazione:** 12 mesi

## Inclusioni di cioccolato

Le **inclusioni Belcolade**, grazie alla loro speciale ricetta, sono particolarmente **stabili in cottura**. In base alle tue preferenze puoi scegliere tra Chunks, cubotti di cioccolato disponibili nelle varianti fondente, al latte o bianco, e Grains fondenti in due diverse pezzature.

**CHUNKS NOIR CT, LAIT, BLANC e AMBER CT**



**Confezione:** Sacco 15 kg. Belcolade Chunks Noir disponibile anche in versione 2x5 kg

**Conservazione:** Da 12 a 24 mesi

**GRAINS NOIR**



**Formato:** K10 CT (10.000pz/kg)  
K20 (20.000pz/kg)

**Confezione:** K10 CT cartone 2x5 kg  
K20 sacco 15 kg

**Conservazione:** 24 mesi



# GLASSE & COPERTURE

L'occhio vuole la sua parte

Vesti il tuo Panettone nel modo più accattivante e goloso, con glasse e cioccolati distintivi e della migliore qualità!

## Tegral Glassa

Integral Glassa è una soluzione in polvere, **semplicissima da utilizzare**, che ti permette di ottenere una glassa golosa e accattivante. I tuoi clienti non potranno che essere attratti dall'aspetto del tuo Panettone e curiosi di scoprire come sarà il suo gusto!



**Confezione:**  
Sacco 5 kg

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

## Cioccolato

**Il cioccolato è la nostra passione** da decine di anni. I nostri esperti Belcolade si impegnano ogni giorno per migliorare il processo di trasformazione del cacao in cioccolato. Il primo impatto è importante e con il primo morso puoi riportare il consumatore alle origini del gusto, scegliendo tra diversi profili aromatici: dalle note legnose e acide delle rive del Mekong in Vietnam, al gusto del rarissimo cacao Nacional delle foreste dell'Ecuador.



Le glassature rendono unico il tuo Panettone!  
Per le coperture al cioccolato, è possibile utilizzare tutti i cioccolati di pagina 16.

# Ricette al Top





# IL CLASSICO

| <b>Preimpasto</b>                | <b>g</b>    |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b> | <b>1500</b> |
| Lievito di birra                 | 4           |
| Acqua                            | 500         |
| Tuorli                           | 200         |
| Burro 82% m.g.                   | 350         |

| <b>Impasto finale</b>                         | <b>g</b>    |
|---|-------------|
| Preimpasto                                    | 2554        |
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b>              | <b>1200</b> |
| Tuorli  | 400         |
| Zucchero                                      | 400         |
| Acqua   | 450         |
| Miele di acacia                               | 50          |
| Burro 82% m.g.                                | 350         |
| Aromi   | q.b.        |
| Uvetta  | 850         |
| <b>Arancia Navel<br/>Cubetto 9x9 Superior</b> | <b>350</b>  |

## Preimpasto

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

## Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e  $\frac{3}{4}$  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 28°C), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- 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 4-5 ore (a 30°C 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 a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.



# MILANESE

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

| <b>Impasto finale</b>                   | <b>g</b> |
|---|----------|
| Preimpasto                              | 1581     |
| Dolcinote Duetto / CL                   | 400      |
| Acqua                                   | 60       |
| Zucchero                                | 150      |
| Tuorli                                  | 150      |
| Burro 82% m.g.                          | 150      |
| Aromi                                   | q.b.     |
| Uvetta                                  | 350      |
| Arancia Navel<br>Cubetto 12x12 Superior | 250      |

## Preimpasto

- 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 27-30°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

## Impasto finale

- 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 26-28°C). Unire l'arancia candita e l'uvetta.
- Far puntare in cella 45-60 min. a 30°C 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 30°C 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 a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.



# MELA E CEREALI

| <b>Preimpasto</b>                | <b>g</b>    |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b> | <b>1500</b> |
| Lievito di birra                 | 4           |
| Acqua                            | 500         |
| Tuorli                           | 200         |
| Burro 82% m.g.                   | 350         |

| <b>Impasto finale</b>              | <b>g</b>    |
|------------------------------------|-------------|
| Preimpasto                         | 2554        |
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b>   | <b>1200</b> |
| Tuorli                             | 400         |
| Zucchero                           | 400         |
| Acqua                              | 350         |
| Miele di acacia                    | 50          |
| Burro 82% m.g.                     | 350         |
| <b>Softgrain Golden 6 CL</b>       | <b>540</b>  |
| <b>Mela Cubetto 10x10 Superior</b> | <b>800</b>  |

## Preimpasto

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

## Impasto finale

- Impastare Tegal Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e l'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire le inclusioni.
- 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 4-5 ore (a 30°C 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 a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

| <b>Copertura</b>                   | <b>g</b>   |
|------------------------------------|------------|
| <b>Belcolade Lait Selection CT</b> | <b>500</b> |
| Olio di semi                       | 25         |

## Copertura

Temperare la copertura tra i 29-30°C; mescolare in modo uniforme con l'olio.  
 Immergere la cupola del panettone fino a bordo stampo.  
 Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.



# AI 3 CIOCCOLATI

## Preimpasto g

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b> | <b>1500</b> |
| Lievito di birra                 | 4           |
| Acqua                            | 500         |
| Tuorli                           | 200         |
| Burro 82% m.g.                   | 350         |

## Impasto finale g

|  |             |
|--|-------------|
| Preimpasto                             | 2554        |
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b>       | <b>1200</b> |
| Tuorli                                 | 400         |
| Zucchero                               | 400         |
| Acqua                                  | 450         |
| Miele di acacia                        | 50          |
| Burro 82% m.g.                         | 350         |
| <b>Belcolade Chunks Noir</b>           | <b>540</b>  |
| <b>Belcolade Origins Vietnam 45 CT</b> | <b>800</b>  |

## Copertura g

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>Belcolade Selection Amber CT</b> | <b>q.b.</b> |
|-------------------------------------|-------------|



## Preimpasto

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

## Impasto finale

- Impastare Tegal Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e  $\frac{3}{4}$  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.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire le inclusioni.
- 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 4-5 ore (a 30°C 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 a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10 mm.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

## Copertura

Temperare la copertura Amber a 28-29°C; immergere la cupola del panettone fino a bordo stampo.  
Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.

CONFERISCI VALORE AGGIUNTO AL  
TUO PANETTONE COMUNICANDO  
**CACAO-TRACE** SULLA CONFEZIONE!



# TUTTO CARAMELLO

| <b>Preimpasto</b>                | <b>g</b>    |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b> | <b>1500</b> |
| Lievito di birra                 | 4           |
| Acqua                            | 500         |
| Tuorli                           | 200         |
| Burro 82% m.g.                   | 350         |

| <b>Impasto finale</b>            | <b>g</b>     |
|----------------------------------|--------------|
| Preimpasto                       | 2554         |
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b> | <b>1200</b>  |
| Tuorli                           | 400          |
| Zucchero                         | 400          |
| Acqua                            | 450          |
| Miele di acacia                  | 50           |
| Burro 82% m.g.                   | 350          |
| <b>Smoobees Caramello</b>        | <b>600 g</b> |
| <b>Belcolade Lait Caramel</b>    | <b>500 g</b> |

| <b>Copertura</b>                    | <b>g</b>    |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>Belcolade Selection Amber CT</b> | <b>q.b.</b> |

## Preimpasto

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

## Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e  $\frac{1}{4}$  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.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire le inclusioni.
- 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 4-5 ore (a 30°C 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 a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

## Copertura

Temperare la copertura Amber a 28-29°C; immergere la cupola del panettone fino a bordo stampo.  
Decorare con scaglie di cioccolato Amber cutterizzato.  
Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.



# TUTTO NOCCIOLA

| <b>Preimpasto</b>                | <b>g</b>    |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b> | <b>1500</b> |
| Lievito di birra                 | 4           |
| Acqua                            | 500         |
| Tuorli                           | 200         |
| Burro 82% m.g.                   | 350         |

| <b>Impasto finale</b>            | <b>g</b>    |
|----------------------------------|-------------|
| Preimpasto                       | 2554        |
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b> | <b>1200</b> |
| Tuorli                           | 400         |
| Zucchero                         | 400         |
| Acqua                            | 450         |
| Miele di acacia                  | 50          |
| Burro 82% m.g.                   | 350         |
| Emulsione alla nocciola          | 810         |
| Cremino alla nocciola            | 800         |

| <b>Emulsione alla nocciola</b>       | <b>g</b>   |
|--------------------------------------|------------|
| <b>PatisFrance Pralirex Nocciola</b> | <b>270</b> |
| Panna 35% m.g.                       | 270        |
| Acqua                                | 270        |

| <b>Cremino alla nocciola</b>           | <b>g</b>   |
|--|------------|
| <b>PatisFrance Pralirex Nocciola</b>   | <b>240</b> |
| <b>Belcolade Noir Selection 55% CT</b> | <b>560</b> |

| <b>Glassa</b>        | <b>g</b>    |
|----------------------|-------------|
| <b>Tegral Glassa</b> | <b>1000</b> |
| Albumi               | 600         |
| Nocciole spezzate    | q.b.        |

## Preimpasto

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

## Impasto finale

- Impastare Tegal Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e  $\frac{1}{4}$  dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Aggiungere l'emulsione (ricetta sotto) e far assorbire bene all'impasto.
- Aggiungere il burro sino ad avere una massa liscia e omogenea, quindi unire le inclusioni.
- 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 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Dressare sul panettone e cospargere di nocciole spezzate.
- Cuocere a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g apendo la valvola gli ultimi 10.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

## Emulsione alla nocciola

Emulsionare con un frullatore ad immersione o cutter i tre ingredienti.

## Cremino alla nocciola

Temperare il cioccolato a 30-31°C, aggiungere la pasta di nocciole e mescolare in modo omogeneo. Colare in teglie o quadri di spessore 10 mm e lasciare cristallizzare tra i 16-18°C per almeno 12 h. Tagliare dei cubetti 10x10 mm. Conservare a 16-18°C.

## Glassa

Miscelare in planetaria munita di foglia Tegral Glassa con gli albumi. Lasciar riposare per almeno 2 h in frigorifero.



# CHOCO ALBICOCCA

| <b>Preimpasto</b>                | <b>g</b>    |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b> | <b>1500</b> |
| Lievito di birra                 | 4           |
| Acqua                            | 500         |
| Tuorli                           | 200         |
| Burro 82% m.g.                   | 350         |

| <b>Impasto finale</b>                             | <b>g</b>    |
|---|-------------|
| Preimpasto  | 2554        |
| <b>Tegral Dolcinote 100 / CL</b>                  | <b>1200</b> |
| Tuorli  | 400         |
| Zucchero  | 400         |
| Acqua   | 450         |
| Miele acacia                                      | 50          |
| Burro 82% m.g.                                    | 350         |
| <b>Albicocche Portici Mezzene Superior</b>        | <b>850</b>  |
| <b>Belcolade Noir Selection CT (cutterizzato)</b> | <b>350</b>  |

| <b>Copertura</b>                   | <b>g</b>   |
|------------------------------------|------------|
| <b>Belcolade Noir Selection CT</b> | <b>500</b> |
| Olio di semi                       | 40         |

## Preimpasto

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

## Impasto finale

- Impastare Tegal Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e  $\frac{1}{4}$  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.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire le inclusioni.
- 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 4-5 ore (a 30°C 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 a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

## Copertura

Temperare la copertura fondente a 28-29°C; mescolare in modo uniforme con l'olio.  
 Immergere la cupola del panettone fino a bordo stampo.  
 Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C



**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

 [www.puratos.it](http://www.puratos.it)  Puratos Italia  @puratositalia  Puratos  Puratos Italia