



Denominazione prodotto: ***DOLCESOL PER PASTE LIEVITATE*** CODICE ARTICOLO: 03024

DESCRIZIONE PRODOTTO

“Dolcesol per paste lievitate” e’ un mix ottenuto con farina Manitoba di alta qualità ed ingredienti di primissima scelta che assicurano prodotti finiti di alta qualità e ottima shelf life.

Ingredienti: Farina di frumento tipo “00”, zucchero, glutine vitale di frumento, proteine del latte, emulsionante (E471), sale, burro in polvere, farina di frumento maltato, aroma, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Semilavorato in polvere per produzione di lievitati dolciari da ricorrenza e non quali: panettone, colomba, pandoro trecce, focaccia veneta, panfrutto... trattasi pertanto di un prodotto molto versatile in produzione.

Assicura un’eccellente qualità del prodotto finito unita ad una facilità d’impiego.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta d’aspetto pulverulento, **di colore giallo paglierino** e presenta un aroma caratteristico. Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura ed origine.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- umidità: max 15,5 %
- filth test: max 25 frammenti/50 g
- pesticidi: entro i limiti di legge

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

- carica totale max 100.000 UFC/g
- escherichia coli max 10 UFC /g
- bacillus aureus max 500 UFC /g
- spore di clostridi max 100 UFC /g
- lieviti max 5000 UFC /g
- muffe max 5000 UFC /g
- salmonelle assenti in 25 g

Il prodotto risulta idoneo in tutti i suoi aspetti all’uso alimentare umano ed è conforme a tutte le normative vigenti in Italia in materia, anche per quanto non specificamente riportato.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da **25Kg.**

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

MOLINO A. COLOMBO s.a.s. - via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d’Adda -LC
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - info@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 1295



La merce deve essere consumata entro 10 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione, in ambiente con temperatura massima di 24°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole. Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CHELLOPANE PROTETTIVO.

ALLERGENI

Semilavorato che contiene glutine e latte. Il prodotto può contenere tracce di: soia, lupino, frutta a guscio, uova, sesamo.

RICETTA BASE PER PANETTONE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

PANETTONE (dosi per 12 panettoni)

Ingredienti primo impasto: 2.5 kg Dolcesol per paste lievitate, 400 g Natursol, 300g farina Manitoba, 5 g lievito di birra, 1.4 l di acqua, 400 g di tuorlo d'uovo, 800g burro,

Procedimento 1° impasto (ore 17:00): miscelare per circa 3 minuti il semilavorato dolcesol paste lievitate con Natursol, farina e lievito di birra. Aggiungere un po' alla volta l'acqua, il tuorlo ed impastare per circa 12 minuti; infine aggiungere il burro. Mettere a lievitare per circa 12/14 ore fino alla quadruplicazione dell'impasto.

Ingredienti secondo impasto: 1.6 kg Dolcesol per paste lievitate, 650 g zucchero, 0.4 l di acqua, 600 g di tuorlo d'uovo, 800g burro, 2Kg frutta candita, aromi q.b.

Procedimento 2° impasto: aggiungere al 1° impasto il "Dolcesol paste lievitate" e di impastare per circa 3 minuti, aggiungendo gradualmente i liquidi e continuando ad impastare per circa 12 minuti. Aggiungere lo zucchero ed il burro facendolo assorbire ed infine aggiungere la frutta candita. Far riposare l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora.

Spezzare del peso desiderato, arrotondare, mettere negli stampi e far lievitare per circa 5/6 ore a 28/30 °C con relativa umidità o comunque fino al raggiungimento del bordo dello stampo.

Cuocere a 180°C (pezzi da 1 Kg) per 40 minuti a valvola chiusa e gli ultimi 15 minuti a valvola aperta. A fine cottura appendere con l'ausilio degli appositi spilli il panettone capovolto fino a raffreddamento.

PANDORO (dosi per 12 persone)

DATA:

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
23877 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 02202810138
Anselmo Colombo

MOLINO A. COLOMBO s.a.s. - via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - info@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 1295



ORGANISMO DI CONTROLLO
CCPE BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888