



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

DESCRIZIONE PRODOTTO

“Dolcesol per paste lievitate” è 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. DolcesolPastelievitate non contiene alcun additivo chimico: è totalmente naturale.

Ingredienti: Farina di frumento tipo “00”, zucchero, glutine vitale di frumento, latte scremato in polvere, sale, burro in polvere, farina di frumento maltato, aroma, complesso enzimatico, 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, treccie, 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. Shelf life prodotto finito: 4/5 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta dall'aspetto farinoso e presenta un aroma caratteristico fruttato.

Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura ed origine.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.0	metodo ufficiale

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muffe	u.f.c./g	<2500	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<2500	ISO 21527-2:2008
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-22001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008

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 di alimenti.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da 25 Kg a bocca aperta : 1 fg. bianco 70 g + 1 fg.avana 80 g + 1 tubolare per hd 15 g , stampe in verde e nero.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

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 CELLOPHANE 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 da 1Kg)

Ingredienti primo impasto: 2.5 Kg “Dolcesol per paste lievitate”, 400 g Natursol, 300 g farina w 380, 2 g lievito di birra, 1.45 l di acqua, 500 g di tuorlo d’uovo, 200 g di zucchero, 800 g burro.

Procedimento 1° impasto: Miscelare per 3 minuti circa il mix “DolcesolPastelievitate”, “NaturSol”, la farina e il lievito di birra. Aggiungere un pò alla volta l’acqua, il tuorlo d’ uovo e impastare per circa 30/40 minuti in prima velocità (impastatrice a bracci tuffanti o a spirale); infine aggiungere il burro e farlo assorbire (la temperatura finale dell’impasto deve essere 23°C). Mettere a lievitare per circa 12/14 ore a 25°C fino alla quadruplicazione dell’impasto.

Ingredienti secondo impasto: preimpasto, 1.6 Kg “Dolcesol per paste lievitate”, 480 g di acqua, 800 g zucchero, 700 tuorlo d’uovo, 1000 g burro, 0.7 kg frutta candita, 1.5 kg di uvetta, aromi q.b.

Procedimento 2° impasto: Aggiungere al 1° impasto il mix “DolcesolPastelievitate”, e impastare per circa 5/10 minuti, successivamente aggiungere gradualmente i liquidi e lo zucchero, e continuare a impastare per altri 25 minuti circa. Aggiungere il burro facendolo assorbire ed infine aggiungere la frutta candita (la temperatura finale dell’impasto deve essere di 26°C). Far riposare l’impasto in cella di lievitazione a 30/32°C per circa 1 ora. Spezzare del peso desiderato, tondire, mettere negli stampi e far lievitare per circa 4/5 ore a 30/32°C con relativa umidità (75/80%) e comunque fino al raggiungimento del bordo dello stampo.

Cucinare a 175°C (pezzi da 1 kg.) per 40 min. a valvola chiusa e altri 15 min. a valvola aperta (le temperature possono variare da forno a forno, il prodotto si intende cotto quando al cuore ha una temperatura di 90°C). A fine cottura capovolgere e appendere con gli appositi spilli fino al raffreddamento.

COLOMBA (dosi per 12 colombe da 1Kg)

Ingredienti primo impasto: 2.5 Kg “Dolcesol per paste lievitate”, 400 g Natursol, 300 g farina w 380, 2 g lievito di birra, 1.45 l di acqua, 500 g di tuorlo d’uovo, 200 g di zucchero, 800 g burro.

Procedimento 1° impasto: mettere nell’impastatrice tutti gli ingredienti ad esclusione del burro e del 30% dell’acqua. Far assorbire a media velocità i primi liquidi, dopo 10 minuti aggiungere l’acqua restante. A ¾ del tempo d’impasto unire il burro e farlo assorbire bene fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale dell’impasto deve stare tra i 26 ei 27°C.

Tempo di impastamento con impastatrice a spirale in prima velocità di 40 minuti circa.

Tenere l’impasto a temperatura controllata di 20/21°C per circa 12 ore o comunque fino alla triplicazione del volume.

Ingredienti secondo impasto: preimpasto, 1.6 Kg “Dolcesol per paste lievitate”, 480 g di acqua, 800 g zucchero, 700 tuorlo d’uovo, 1000 g burro, 2.2 kg frutta candita, aromi q.b.

Procedimento 2° impasto: aggiungere al 1° impasto il “Dolcesol paste lievitate” e l’acqua gradualmente, impastare per circa 15 minuti con impastatrice a spirale in prima velocità. Aggiungere poi in sequenza lo zucchero, il tuorlo ed il burro, impastare per 40 minuti circa, a 3 minuti dalla fine inserire la frutta candita e gli aromi. Far riposare l’impasto per circa 1 ora. Spezzare del peso desiderato, arrotondare, mettere negli stampi e far lievitare in cella per circa 4/6 ore ad umidità del 75% e temperatura di 28°C.

Infornare quando la pasta è ad un centimetro dall’orlo dello stampo.

Cuocere a 180°C (pezzi da 1 Kg) per 55 minuti circa a valvola chiusa e gli ultimi 10 minuti a valvola aperta. A fine cottura appendere con l’ausilio degli appositi spilli la colomba capovolta fino a raffreddamento

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO ANSELMO COLOMBO
23877 PADERNO D'ADDA (LC)
Via Edison, 34 - P. IVA 03206310138
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
C2P8 BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888