TORTA DELLE ROSE

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 10.000
ACQUA	g 4.500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.500
LIEVITO COMPRESSO	g 40

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 24-26°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 7500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 3900
TUORLI D'UOVO	g 1800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1600
SALE FINO	g 150

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.

Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una

pasta liscia.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 60 minuti.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

CREMA AL BURRO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1000

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti con foglia in planetaria, ma senza far montare.

COMPOSIZIONE FINALE

Suddividere l'impasto in pezzature da 750g e stendere allo spessore di 1 cm con un altezza di circa 30 cm, cercando di ottenere dei rettangoli più regolari possibile.

Depositare sulla superficie, con spatola, un leggerissimo strato di crema e arrotolare formando un filone.

Tagliarlo in 6 pezzi della larghezza di 6 cm circa e depositare negli appositi stampi di carta (tipo veneziana) con la spirale rivolta verso l'alto, ponendone uno al centro e gli altri attorno in modo da riempire lo stampo.

Mettere in cella di lievitazione a 24-26°C per 4-6 ore con umidità relativa di circa il 70%.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

Appena tolti i dolci dal forno pennellare la superficie con burro fuso.

I dolci devono essere lasciati raffreddare circa 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, burro, zucchero, tuorlo d'uovo, **latte** (reidratato) fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **granotenero** tipo 0, **burro**, zucchero, **tuorlod'uovo**, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta aguscio**.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DOLCE FORNO con DOLCE FORNO MAESTRO senza cambiare la ricetta.
Far attenzione a non superare le temperature di lievitazione indicate