

*Mix per
panettone,
pandoro,
veneziana,
colomba
e grandi lievitati.*

Classico

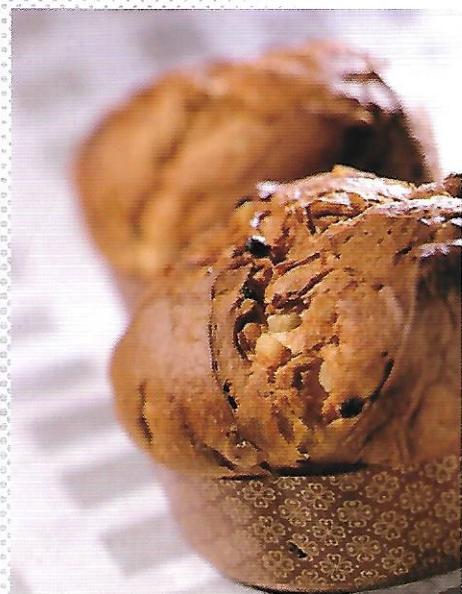




Nei momenti di festa non può mancare un invitante panettone o pandoro o, se preferite, una bella veneziana; ma deve essere di qualità indiscutibile: ben lievitato, morbido e col giusto sapore che invita ad un'altra fetta.

Classico è il mix appositamente studiato da Zeelandia per produrre in modo semplice degli ottimi panettoni, veneziane, colombe e altri grandi lievitati, secondo le tradizioni locali.

Con Classico avrete la sicurezza di ottenere un risultato di alta qualità artigianale che vi farà apprezzare da tutti i clienti.



Ricetta panettone tradizionale

Preimpasto:

• Classico	kg	9,000
• Levipan	kg	1,500
• Farina forte	kg	3,000
• Tuorlo d'uovo	kg	1,500
• Acqua	kg	5,500
• Lievito	gr	15
• Burro	kg	3,000

Impasto:

• Preimpasto	kg	23,515
• Classico	kg	6,000
• Acqua	kg	0,750
• Zucchero	kg	2,250
• Tuorlo d'uovo	kg	1,500
• Burro	kg	2,250
• Uvetta/Canditi	kg	8,000
• Aroma panettone	gr	80

Totale preimpasto kg 23,515 **Totale impasto** kg 44,345

Con questo impasto si ottengono: 54 panettoni da 750 g oppure 40 panettoni da 1000 g

Modalità di produzione del Panettone e Veneziana prodotti con CLASSICO METODO TRADIZIONALE

Ora inizio	Operazione	Tempi (indicativi)	Modalità di esecuzione
17,30	Preparazione ingredienti	5 min	Pesare tutti gli ingredienti del preimpasto
17,35	Preimpasto	30 min	Impastare con impastatrice spirale, CLASSICO, LEVIPAN, farina, tuorlo, lievito e acqua per 20 min. in 1^ e 10 min in 2^ velocità. Negli ultimi 5 min aggiungere il burro. Al termine l'impasto dovrà essere liscio ed omogeneo.
18,05	Lievitazione	12 ore	Porre l'impasto in contenitore di plastica e lasciare lievitare in cella di lievitazione (28°C – 70% U.R.). Se la lievitazione avviene in ambiente, coprire la pasta con un telo di plastica. Al termine l'impasto dovrà triplicare il suo volume.
6,05	Preparazione ingredienti	5 min	Pesare tutti gli ingredienti dell'impasto.
6,10	Impasto	30 min	Tempo di impasto: 20 min in 1^ velocità e 10 min in 2^ velocità. Impastare il pre-impasto, CLASSICO e acqua. Dopo 3 min in 2^ velocità aggiungere (in questo ordine) zucchero, tuorli, aroma. Negli ultimi 5 min in 2^ velocità, aggiungere il burro e continuare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Infine aggiungere uvetta e canditi e impastare in 1^ velocità fino ad ottenere una omogenea distribuzione nell'impasto.
6,35	1° Riposo pasta	60 min	Porre l'impasto in contenitore di plastica e lasciare riposare in cella di lievitazione (27°C – 70% U.R.). Se il riposo avviene in ambiente coprire la pasta con un telo di plastica.
7,35	Pezzatura	10 min	Spezzare l'impasto nel peso desiderato e arrotondare (per panettoni da 750 g spezzare pezzi da 820 g; per panettoni da 1000 g spezzare pezzi da 1100 g)
7,45	2° Riposo pasta	30 min	Porre i panetti arrotondati in cella di lievitazione (27°C – 70% U.R.). Se il riposo avviene in ambiente, coprirli con un telo di plastica.
8,15	Formatura	20 min	Arrotondare nuovamente i panetti e depositarli nei pirottini.
8,35	Lievitazione	4 ore	Lasciare lievitare in cella di lievitazione (30°C – 70% U.R.). Prima di infornare lasciare i panettoni a temperatura ambiente per 10-15 min incidere la pasta a croce
12,35	Cottura	50 min	Per panettoni da 750 g cuocere a 180°C. Per panettoni da 1000 g cuocere per 60 min a 180°C Gli ultimi 20 min aprire le valvole
Tempo totale di produzione		20 ore	
13,35	Raffreddamento	8 ore	Terminata la cottura, capovolgere i panettoni con gli appositi ferri e lasciarli raffreddare in posizione capovolta per almeno 8 ore prima di effettuare il confezionamento.

N.B.: Per la produzione di **VENEZIANA** seguire il procedimento sopra indicato fino alla lievitazione (non aggiungere uvetta e canditi all'impasto). Al termine della lievitazione ricoprire la Veneziana con **ProntoGlassa** (vedere ricetta applicativa ProntoGlassa). Cospargere con mandorle intere, zucchero in granella e spolverare con zucchero a velo. Procedere poi alla cottura come sopra indicato.

Mix per panettone, pandoro, veneziana, colomba e grandi lievitati.

Classico

Ricetta panettone Sprint

Preimpasto:

• Classico	kg	9,000
• Levipan	kg	1,500
• Farina forte	kg	3,000
• Tuorlo d'uovo	kg	1,500
• Acqua	kg	5,500
• Lievito	gr	150
• Burro	kg	3,000

Impasto:

• Preimpasto	kg	23,650
• Classico	kg	6,000
• Acqua	kg	0,750
• Zuccheri	kg	2,250
• Tuorlo d'uovo	kg	1,500
• Lievito	gr	200
• Burro	kg	2,250
• Uvetta/Canditi	kg	8,000
• Aroma panettone	gr	80

Totale preimpasto kg 23,650 **Totale impasto** kg 44,730

Con questo impasto si ottengono: 54 panettoni da 750 g oppure 40 panettoni da 1000 g

Modalità di produzione del Panettone e Veneziana prodotti con CLASSICO METODO "SPRINT 5 ore"

Ora inizio	Operazione	Tempi (indicativi)	Modalità di esecuzione
7,30	Preparazione ingredienti	5 min	Pesare tutti gli ingredienti del preimpasto
7,35	Preimpasto	30 min	Impastare con impastatrice spirale, CLASSICO, LEVIPAN, farina, tuorlo, lievito e acqua per 20 min. in 1 ^a e 10 min in 2 ^a velocità. Negli ultimi 5 min aggiungere il burro. Al termine l'impasto dovrà essere liscio ed omogeneo
8,05	Riposo	45 min	Porre l'impasto in contenitore di plastica e lasciare lievitare in cella di lievitazione (28°C – 70% U.R.). Se la lievitazione avviene in ambiente, coprire la pasta con un telo di plastica. Al termine l'impasto dovrà triplicare il suo volume.
8,50	Preparazione ingredienti	5 min	Pesare tutti gli ingredienti dell'impasto
8,55	Impasto	30 min	Tempo di impasto: 20 min in 1 ^a velocità e 10 min in 2 ^a velocità. Impastare il pre-impasto, CLASSICO, acqua e lievito. Dopo 3 min in 2 ^a velocità aggiungere (in questo ordine) zucchero, tuorli, aroma. Negli ultimi 5 min in 2 ^a velocità, aggiungere il burro e continuare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Infine aggiungere uvetta e canditi e impastare in 1 ^a velocità fino ad ottenere una omogenea distribuzione nell'impasto.
9,25	1° Riposo pasta	10 min	Porre l'impasto in contenitore di plastica e lasciare riposare in cella di lievitazione (30°C – 70% U.R.). Se il riposo avviene in ambiente coprire la pasta con un telo di plastica.
9,35	Pezzatura	10 min	Spezzare l'impasto nel peso desiderato e arrotondare (per panettoni da 750 g spezzare pezzi da 820 g; per panettoni da 1000 g spezzare pezzi da 1100 g)
9,45	2° Riposo pasta	30 min	Porre i panetti arrotondati in cella di lievitazione (30°C – 70% U.R.). Se il riposo avviene in ambiente, coprirli con un telo di plastica.
10,15	Formatura	20 min	Arrotondare nuovamente i panetti e depositarli nei pirottini.
10,35	Lievitazione	90 min	Lasciare lievitare in cella di lievitazione (30°C – 70% U.R.). Prima di infornare lasciare i panettoni a temperatura ambiente per 10-15 min incidere la pasta a croce
12,05	Cottura	50 min	Per panettoni da 750 g cuocere a 180°C. Per panettoni da 1000 g cuocere per 60 min a 180°C Gli ultimi 20 min aprire le valvole
Tempo totale di produzione			5 ore
13,05	Raffreddamento	8 ore	Terminata la cottura, capovolgere i panettoni con gli appositi ferri e lasciarli raffreddare in posizione capovolta per almeno 8 ore prima di effettuare il confezionamento.

N.B.: Per la produzione di **VENEZIANA** seguire il procedimento sopra indicato fino alla lievitazione (non aggiungere uvetta e canditi all'impasto). Al termine della lievitazione ricoprire la Veneziana con **ProntoGlassa** (vedere ricetta applicativa ProntoGlassa). Cospargere con mandorle intere, zucchero in granella e spolverare con zucchero a velo. Procedere poi alla cottura come sopra indicato.

Mix per panettone, pandoro, veneziana, colomba e grandi lievitati.

NOVATERRA S.p.A.
Via Vivaldi, 2
20010 Ossona (Milano)
tel. +39 02 9035691
fax +39 02 90380239
www.novaterraspa.com
info@novaterraspa.com

