



PANETTONE MILANO

PREIMPASTO

600 g	FiorFiore Leaven-Gold
350 g	Acqua
200 g	Burro
150 g	FiorFiore Naturalife
150 g	Farina W 320
100 g	Tuorlo
1 g	Lievito

Introdurre in impastatrice tutti gli ingredienti, tranne il burro, ed impastare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Unire il burro ammorbidito e impastare a bassa velocità fino a completo assorbimento. Porre a lievitare in cella, a 26-28°C ed umidità 70%, per 10 -12 ore sino a quadruplicazione del volume.

IMPASTO

1551 g	Pre-impasto
400 g	FiorFiore Leaven-Gold
60 g	Acqua
150 g	Zucchero
150 g	Tuorli
150 g	Burro
300 g	Uvetta
100 g	Cedro Candito
100 g	Arancio Candito
q.b.	Aromi
2961 g	Totale

Porre in impastatrice il preimpasto con **FiorFiore Leaven-Gold** ed acqua e lavorare sino ad ottenere una massa liscia e asciutta. Unire, progressivamente i tuorli, lo zucchero, il burro ammorbidito e, da ultimi, gli aromi e la frutta. Porre l'impasto ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità 70%, per 45 minuti. Spezzare della dimensione voluta ed arrotolare. Lasciare lievitare in ambiente caldo per 15 minuti. Pirlare nuovamente e collocare negli appositi stampi alti tipici del Panettone Milano. Far lievitare in cella, a 28-30°C ed umidità 70%, per 4-6 ore, sino a che la pasta arrivi al bordo dello stampo. Lasciare asciugare all'aria fino ad ottenere una leggera pelle in superficie e, con una lametta, praticare un taglio a croce, inserire al centro una noce di burro e infornare. Cuocere a 180-190°C per 30-60 minuti a seconda della pezzatura. È buona abitudine capovolgere i prodotti appena sfornati con gli appositi ferri e lasciarli asciugare per 12 ore prima del confezionamento.



TABELLA DOSI FIORFIORE LEAVEN-GOLD PER PRODUZIONE DI PANETTONI MILANO

INGREDIENTI	DOSE1	DOSE2	DOSE3	DOSE4	DOSE5	DOSE6	DOSE7	DOSE8	DOSE9	DOSE10
FiorFiore Leaven-Gold	600	1200	1800	2400	3000	3600	4200	4800	5400	6000
FiorFiore Naturalife	150	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500
Farina Forte	150	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500
Burro	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Tuorli	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
Acqua	350	700	1050	1400	1750	2100	2450	2800	3150	3500
Lievito di birra	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Peso Totale	1551	3102	4653	6204	7755	9306	10857	12408	13959	15510

DOSE15
9000
2250
2250
3000
1500
5250
15
23265

DOSE20
12000
3000
3000
4000
2000
7000
20
31020

DOSE25
15000
3750
3750
5000
2500
8750
25
38775

Temperatura finale impasto 24 - 26 °C. Porre a lievitare per 10 - 12 ore sino a volume quadruplicato a 26 - 28 °C.

Pre - impasto	1551	3102	4653	6204	7755	9306	10857	12408	13959	15510
FiorFiore Leaven-Gold	400	800	1200	1600	2000	2400	2800	3200	3600	4000
Burro	150	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500
Zucchero	150	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500
Acqua	60	120	180	240	300	360	420	480	540	600
Tuorli	150	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500
Uvetta Sultanina	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000
Cedro Candito	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
Arancio Candito	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
Aroma 1 : 2000	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30
Peso Totale	2964	5928	8892	11856	14820	17784	20748	23712	26676	29640

23265
6000
2250
2250
900
2250
4500
1500
1500
45
44460

31020
8000
3000
3000
1200
6000
2000
2000
60
59280

38775
10000
3750
3750
1500
3750
7500
2500
2500
75
74100

Variante al Cioccolato

Ariba Goccine	400	800	1200	1600	2000	2400	2800	3200	3600	4000
---------------	-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------

6000

8000

10000

Temperatura finale impasto 24 - 26 °C. Puntatura impasto 60' Spezzatura riposo 15' formatura 15'.
Lievitazione finale nello stampo da 3 a 4 ore, con umidità 70%.

COLOMBA

PREIMPASTO

600 g	FiorFiore Leaven-Gold
150 g	FiorFiore Naturalife
150 g	Farina W280-300
1 g	Lievito di birra
350 g	Acqua
100 g	Tuorli
200 g	Burro
1551 g	Totale

Introdurre in impastatrice tutti gli ingredienti tranne il burro ed impastare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Unire poi il burro ammorbidito. Porre a lievitare in cella, a 26/28°C ed umidità 70%, per 10-12 ore, sino a quadruplicazione del volume.

IMPASTO

1551 g	Pre - Impasto
400 g	FiorFiore Leaven-Gold
60 g	Acqua
150 g	Tuorli
150 g	Zucchero
150 g	Burro
300 g	Cedro Candito
200 g	Arando Candito
q.b.	Aroma Colomba
2961 g	Totale

Porre in impastatrice il preimpasto, **FiorFiore Leaven-Gold** e l'acqua e lavorare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Unire progressivamente i tuorli, lo zucchero e il burro ammorbidito e, da ultimi, l'aroma colomba e la frutta candita. Porre l'impasto in cella di lievitazione, a 28-30°C ed umidità 70%, per 45 minuti. Spezzare della dimensione voluta, arrotolare e lasciar lievitare in ambiente caldo per 15 minuti. Formare le colombe con il metodo a croce o suddividendo la pasta in tre parti e ponendola negli appositi stampi. Far lievitare in cella, a 28-30°C ed umidità 70% per 4-6 ore, sino a che la pasta arrivi al bordo dello stampo. Lasciare asciugare all'aria sino a che si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire la superficie della colomba con un discreto strato di glassa, decorare con mandorle, abbondante granella di zucchero e zucchero a velo. Cuocere a 180-190°C per 30-60 minuti a seconda della pezzatura. Appena sfornate, capovolgere le colombe con gli appositi ferri. Lasciar asciugare il prodotto finito per 12 ore prima del confezionamento.

GLASSA

1000 g	FiorFiore La Glassa Mandorla
500 g	Acqua
100 g	Olio di semi

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti per alcuni minuti. Lasciar riposare la glassa per almeno 1 ora prima dell'utilizzo. *Consiglio di utilizzo: preparare la glassa la sera prima e utilizzarla il giorno dopo.*



VENEZIANA

PREIMPASTO

600 g	FiorFiore Leaven-Gold
150 g	FiorFiore Naturalife
150 g	Farina W280-300
350 g	Acqua
100 g	Tuorli
1 g	Lievito di birra
200 g	Burro
1551 g	Totale

Introdurre in impastatrice tutti gli ingredienti, tranne il burro, ed impastare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Unire, quindi, il burro ammorbidito. Porre a lievitare in cella, a 26-28°C ed umidità 70%, per 10 -12 ore sino a quadruplicazione del volume.

IMPASTO

1551 g	Pre - Impasto
400 g	FiorFiore Leaven-Gold
60 g	Acqua
150 g	Tuorli
150 g	Zucchero
150 g	Burro
q.b.	Aromi
2461 g	Totale

Porre in impastatrice il preimpasto con **FiorFiore Leaven-Gold** ed acqua e lavorare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Unire, progressivamente, i tuorli, lo zucchero, il burro ammorbidito e, da ultimi, gli aromi. Porre l'impasto ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità 70%, per 45 minuti. Spezzare della dimensione voluta ed arrotolare. Lasciare lievitare in ambiente caldo per 15 minuti. Arrotolare nuovamente e collocare negli appositi stampi. Far lievitare in cella, a 28-30°C ed umidità 70%, per 4-6 ore, sino a che la pasta arrivi al bordo dello stampo. Lasciare asciugare all'aria sino a che si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con un discreto strato di glassa e decorare con abbondante granella di zucchero e zucchero a velo. Cuocere a 180-190°C per 30-60 minuti a seconda della pezzatura. È buona abitudine capovolgere i prodotti appena sfornati con gli appositi ferri e lasciarli asciugare per 12 ore prima del confezionamento.

GLASSA

1000 g	FiorFiore La Glassa Mandorla
500 g	Acqua
100 g	Olio di semi

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti per alcuni minuti. Lasciar riposare la glassa per almeno 1 ora prima dell'utilizzo. *Consiglio di utilizzo: preparare la glassa la sera prima e utilizzarla il giorno dopo.*



PANDORO VERONESE

ORE 11,00 - PRIMO MPASTO

200 g	FiorFiore Leaven-Gold
200 g	FiorFiore Naturalife
150 g	Farina W280-300
15 g	Lievito di birra
200 g	Acqua
70 g	Tuorli
100 g	Burro
935 g	Totale

Unire tutti gli ingredienti in impastatrice ed impastare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Porre a lievitare in cella, a 27-29°C ed umidità 70%, sino a triplicazione del volume.

ORE 14,00 - SECONDO IMPASTO

935 g	Primo Impasto
300 g	FiorFiore Leaven-Gold
70 g	Acqua
200 g	Burro
100 g	Tuorli
100 g	Zucchero a Velo
1705 g	Totale

Introdurre in impastatrice il primo impasto; aggiungere **FiorFiore Leaven-Gold** e l'acqua ed impastare bene sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Unire progressivamente i tuorli, lo zucchero e il burro ammorbidito. Porre a lievitare in cella, a 27-29°C ed umidità 70%, sino a triplicazione del volume.

ORE 18,00 - TERZO IMPASTO

1705 g	Secondo Impasto
500 g	FiorFiore Leaven-Gold
80 g	Acqua
300 g	Zucchero Semolato
300 g	Burro
150 g	Tuorli
50 g	Uova Intere
50 g	Burro di Cacao
20 g	Pasta Vaniglia Bourbon
3155 g	Totale

Introdurre in impastatrice il secondo impasto; aggiungere **FiorFiore Leaven-Gold** e l'acqua ed impastare bene sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Unire lo zucchero e, progressivamente, le uova intere, i tuorli, il burro ammorbidito, il burro di cacao grattugiato e la pasta vaniglia Bourbon. Lasciare riposare l'impasto 5' a temperatura ambiente, spezzare, arrotolare e collocare negli stampi già unti. Porre a lievitare in cella, a 27-29°C ed umidità 70%, per 12-14 ore circa e, comunque, sino a che la pasta raggiunga il bordo dello stampo. Cuocere a 170-180°C per 40-70 minuti a seconda della pezzatura. Lasciar raffreddare per 3 ore prima di estrarre il prodotto dallo stampo. Prima di confezionare il prodotto, lasciarlo dodici ore all'aria.



TABELLA DOSI FIORFIORE LEAVEN-GOLD PER PRODUZIONE DI PANDORO VERONESE

Ingredienti	DOSE1	DOSE2	DOSE3	DOSE4	DOSE5	DOSE6	DOSE7	DOSE8	DOSE9	DOSE10	DOSE15	DOSE20	DOSE25
Primo impasto ore 11,00													
FiorFiore Leaven-Gold	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	3000	4000	5000
FiorFiore Naturalife	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	3000	4000	5000
Farina Forte	150	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500	2250	3000	3750
Burro	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1500	2000	2500
Tuorli	70	140	210	280	350	420	490	560	630	700	1050	1400	1750
Acqua	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	3000	4000	5000
Lievito di birra	15	30	45	60	75	90	105	120	135	150	225	300	375
Peso Totale	935	1870	2805	3740	4675	5610	6545	7480	8415	9350	14025	18700	23375

Secondo impasto ore 14,00													
Primo impasto	935	1870	2805	3740	4675	5610	6545	7480	8415	9350	14025	18700	23375
FiorFiore Leaven-Gold	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000	4500	6000	7500
Burro	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	3000	4000	5000
Zucchero a Velo	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1500	2000	2500
Acqua	70	140	210	280	350	420	490	560	630	700	1050	1400	1750
Tuorli	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1500	2000	2500
Peso Totale	1705	3410	5115	6820	8525	10230	11935	13640	15345	17050	25575	34100	42625

Terzo impasto ore 18,00													
Secondo impasto	1705	3410	5115	6820	8525	10230	11935	13640	15345	17050	25575	34100	42625
FiorFiore Leaven-Gold	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	7500	10000	12500
Zucchero	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000	4500	6000	7500
Burro	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000	4500	6000	7500
Acqua	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800	1200	1600	2000
Tuorli	150	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500	2250	3000	3750
Uova Intere	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	750	1000	1250
Burro di cacao	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	750	1000	1250
Pasta Vaniglia Bourbon	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	300	400	500
Peso Totale	3155	6310	9465	12620	15775	18930	22085	25240	28395	31550	47325	63100	78875



DOLCE 4 STAGIONI

ORE 11,00 - PRIMO MPASTO

- 400 g **FiorFiore Leaven-Gold**
- 300 g **FiorFiore Naturalife**
- 500 g Acqua
- 300 g Farina W280 - 300
- 30 g Lievito di birra
- 1530 g Totale**

Introdurre in impastatrice **FiorFiore Leaven-Gold**, **Fiorfiore Naturalife**, l'acqua, il lievito di birra e la farina impastando per alcuni minuti, sino ad ottenere una massa liscia ed elastica (temperatura finale impasto: 24-26°C). Porre a lievitare in cella, a 28-30°C con umidità 70%, sino a triplicazione del volume.

ORE 14,00 - SECONDO IMPASTO

- 1530 g Primo Impasto
- 1600 g **FiorFiore Leaven-Gold**
- 1000 g Burro
- 200 g Uova intere
- 350 g Zucchero
- 250 g Acqua
- 500 g Tuorli
- 7 g Vanillina
- 26 g Aroma burro in pasta
- 300 g Cedro candito
- 300 g Marroni canditi
- 300 g Albicocche candite
- 300 g Amarene candite
- 6663 g Totale**

Porre in impastatrice il primo impasto, **FiorFiore Leaven-Gold**, le uova e l'acqua in cui sarà stato sciolto lo zucchero e lavorare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica.

Unirvi, progressivamente, i tuorli e il burro ammorbidito in cui saranno stati dispersi gli aromi (temperatura finale impasto: 24-26°C). Porre l'impasto ottenuto a lievitare in cella, a 28-30°C ed umidità 70%, per 60 minuti. Suddividere la pasta in pezzi da 200 g ed arrotolare.

Lasciar riposare 30 minuti all'aria. Allargare, con le mani, la porzione di pasta ormai riposata ed aggiungervi uno dei quattro frutti canditi (cedro, marroni, albicocche, amarene) in quantità di circa 50 g per porzione. Arrotolare nuovamente e porre nello stampo da veneziana le quattro diverse "palline" disponendole a piramide. Far lievitare in cella, a 28-30°C ed umidità 70%, per 3 ore circa, sino a che la pasta arrivi al bordo dello stampo. Lasciare asciugare all'aria per 40 minuti. Cuocere a 180°C per 55-60 minuti. Dopo la cottura, lasciar raffreddare per 12 ore, capovolti con gli appositi ferri, quindi ricoprire la superficie con Centramerica Fondente oppure guarnire con zucchero a velo.