

Il mix ideale per
Grandi Lievitati

DOLCE

VIVO

esprime la
tua creatività
al meglio.

DOLCE VIVO

Mantieni la tradizione. Cambia la soluzione.

UNA MISCELA INNOVATIVA STUDIATA
PER PREPARARE PANETTONI,
PANDORI E COLOMBE.
DI FARINE CE NE INTENDIAMO,
GARANTISCE MOLINO DENTI.



SACCO DA 15 KG



Alta qualità, garantisce Molino Denti.

Mugnai d'Emilia dal 1955,
produciamo le nostre farine
guidati da una **ricerca
costante dell'eccellenza**
e dal rispetto dei massimi
valori dell'**artigianalità
italiana**.



Esprimi la tua creatività al meglio.

Crediamo nei **prodotti naturali**,
gli aromi sono in antitesi
con la nostra idea di qualità.
Il nostro compito è fornire
la materia prima,
**senza porre limiti
alla creatività**.



Il vantaggio della ricerca.

Un vero e proprio mix con farine
contenenti **germe di grano tostato
e parti cruscali tostate**. Senza
alterarne il colore, questi componenti
hanno il vantaggio di **incrementare**
nel prodotto finito la capacità di
mantenere la giusta umidità.



PANETTONE

DOLCE VIVO

PRIMO IMPASTO SERALE

21.012 g

INGREDIENTI:

DOLCE VIVO	12 kg
Acqua	5400 g
Burro	2400 g
Tuorlo	1200 g
Lievito di birra fresco	12 g

PROCEDIMENTO:

Impastare DOLCE VIVO con l'acqua e il lievito di birra, fino ad ottenere una corretta maglia glutinica. Inserire in più volte i tuorli e quando questi sono completamente assorbiti, inserire il burro in più fasi. Chiudere l'impasto a 24/26 gradi e mettere in cella di lievitazione a 22 gradi per 12 ore o comunque portare l'impasto a quadruplicare.

SECONDO IMPASTO

41.502 g

INGREDIENTI:

PRIMO IMPASTO+	
DOLCE VIVO	3000 g
Acqua	600 g
Burro	3200 g
Zucchero	2600 g
Tuorlo	2200 g
Pasta arancio	350 g
Miele	350 g
Sale	160 g
Uvetta	4500 g
Arancia candita	3500 g
Vaniglia	30 g

PROCEDIMENTO:

Inserire in vasca DOLCE VIVO, il primo impasto, l'acqua e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Inserire poi gradatamente zucchero e tuorlo in modo alternato. Prima di terminare il tuorlo, aggiungere il sale. Inserire in 3 volte il burro, al cui interno abbiamo aggiunto miele, vaniglia e pasta arancio, sempre rispettando i tempi di assorbimento e mantenendo una corretta incordatura dell'impasto. Inserire uvetta e arancia, far girare solo il tempo che si distribuiscano nell'impasto. Chiudere l'impasto a 26 gradi circa e mettere in mastella coperta a riposare per circa 1 ora. Spezzare in pezzi pasta da 1100 g per panettoni senza glassa da 1 kg. Dare alla pasta una pre-forma e, dopo pochi minuti, una seconda formatura, sistemare quindi negli appositi pirottini. Mettere in lievitazione a 30 gradi con 75% U.R. per circa 3/4 ore. Rifinire e cuocere in ventilato a 165 gradi per circa 55 minuti, verificare la temperatura al cuore (93 gradi) prima di sfornare. Inforcare, capovolgere fino a completo raffreddamento.



COLOMBA

DOLCE VIVO

PRIMO IMPASTO SERALE

21.012 g

INGREDIENTI:

DOLCE VIVO	12 kg
Acqua	5400 g
Burro	2400 g
Tuorlo	1200 g
Lievito di birra fresco	12 g

PROCEDIMENTO:

Impastare DOLCE VIVO con l'acqua e il lievito di birra, fino ad ottenere una corretta maglia glutinica. Inserire in più volte i tuorli e quando questi sono completamente assorbiti, inserire il burro in più fasi. Chiudere l'impasto a 24/26 gradi e mettere in cella di lievitazione a 22 gradi per 12 ore o comunque portare l'impasto a quadruplicare.

SECONDO IMPASTO

41.502 g

INGREDIENTI:

PRIMO IMPASTO+	
DOLCE VIVO	3000 g
Acqua	600 g
Burro	3200 g
Zucchero	2600 g
Tuorlo	2200 g
Pasta arancio	350 g
Miele	350 g
Sale	160 g
Arancia candita	8000 g
Vaniglia	30 g

PROCEDIMENTO:

Inserire in vasca DOLCE VIVO, il primo impasto, l'acqua e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Inserire poi gradatamente zucchero e tuorlo in modo alternato. Prima di terminare il tuorlo, aggiungere il sale. Inserire in 3 volte il burro al cui interno abbiamo aggiunto miele, vaniglia e pasta arancio, sempre rispettando i tempi di assorbimento e mantenendo una corretta incordatura dell'impasto. Inserire uvetta e arancia, far girare solo il tempo che si distribuiscano nell'impasto. Chiudere l'impasto a 26 gradi circa e mettere in mastella coperta a riposare per circa 1 ora. Spezzare in pezzi pasta da 980 g per la colomba da 1 kg. Dare alla pasta una pre-forma e dopo pochi minuti una seconda formatura, spezzando la parte ali e corpo, sistemare quindi negli appositi pirottini. Mettere in lievitazione a 30 gradi con 75% U.R. per circa 3/4 ore. Rifinire e cuocere in ventilato a 165 gradi per circa 55 minuti, verificare la temperatura al cuore (93 gradi) prima di sfornare. Infoccare, capovolgere fino a completo raffreddamento.



PANDORO

DOLCE VIVO

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI:

DOLCE VIVO	1200 g
Lievito di birra	12 g
Acqua	270 g
Uova intere	400 g
Zucchero	100 g
Burro	200 g

PROCEDIMENTO:

Impastare DOLCE VIVO con l'acqua e il lievito di birra, e 300 g di uova, fino ad ottenere una corretta maglia glutinica. Terminare l'inserimento dell'ultima parte di uova. Inserire in più step zucchero e burro aspettando che i precedenti siano ben assorbiti. Chiuso l'impasto, mettere in cella a 30 gradi per circa 3,5/4 ore, deve triplicare.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI:

PRIMO IMPASTO+	
DOLCE VIVO	800 g
Uova intere	400 g
Zucchero	250 g
Tuorlo	200 g
Sale	52 g

PROCEDIMENTO:

Inserire in vasca DOLCE VIVO, il primo impasto e le uova e far lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Inserire in più step zucchero e tuorlo, attendendo che i precedenti siano ben assorbiti e prima di terminare i tuorli inserire il sale.

Inserire in più step l'emulsione e terminare l'impasto. Spezzare subito. Per il pandoro da 1 kg, spezzare da 1060/1070 g, formare e inserire negli stampi. Mettere in lievitazione a 22/23 gradi per 12 ore circa.

Cuocere in ventilato a 145 gradi per 50 minuti circa e sfornare con temperatura al cuore di 96/98 gradi. Attendere 1 ora prima di girare e togliere dagli stampi.

Emulsione: 50 g burro di cacao, 80 g miele, 4 g vaniglia, 600 g burro.

L'emulsione va preparata in anticipo e come segue: sciogliere il burro di cacao, aggiungere al miele, alla vaniglia e al burro morbido ed emulsionare il tutto.

DOLCE VIVO

Preparazione semplice.
Risultato sicuro.



SACCO DA 15 KG

Scopri di più



DENTI
DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

Industria Molitoria Denti S.r.l., Via Rosario Livatino 3/A
42020 Borzano di Albeina (RE) - Italy - Tel. +39 0522 350085
commerciale@molinodenti.it - www.molinodenti.it

Molino Denti, Strada Bergonzi, 54
43126 Vicofertile (PR)

molinodenti   