



Scansiona  
il QR Code  
e scopri  
DOLCE FORNO!



# DOLCE FORNO

Il mix indispensabile per lievitati perfetti

---

**irca**

SINCE 1919

# Con IRCA hai tutto quello che ti serve per rendere indimenticabili i tuoi dolci delle feste

## Per l'impasto



### DOLCE FORNO e DOLCE FORNO MAESTRO

Per la preparazione dei tuoi lievitati.

### CEREAL'EAT LIEVITATI

Per la preparazione dei tuoi lievitati ai cereali.

### JOYPASTE

Per aromatizzare il tuo impasto.

### NATUR ACTIV

Per donare una lievitazione naturale  
al tuo impasto.

## Per le inclusioni stabili alla cottura



### GOCCIOLONI

Gocce di cioccolato bianco, al latte e fondente.  
Pezzatura da 200 pezzi/100 gr.

### CHOCOLATE CHUNKS

Pezzi di cioccolato bianco, al latte e fondente.

### PEPITE

Gocce mignon di cioccolato fondente.

## Per la copertura e la decorazione



### MANDORGLASS QUICK SP

Per glassare con un delicato gusto di mandorla.

### COVERDECOR

Per coperture impeccabili.

Rendi unici  
i tuoi panettoni  
con Dobra!



Christmas elf  
Codice: 78416



Santa new  
Codice: 78417



Buon Natale sigillo  
Codice: 77625



Candy cane  
Codice: 77629



Polar bear  
Codice: 77734



Snowflake  
Codice: 78425



*That's the Dobra Touch*

Scansiona il  
QR Code  
e scopri tanti altri  
soggetti!



# Perchè scegliere DOLCE FORNO Irca

DOLCE FORNO è un preparato tecnologicamente avanzato per la produzione di qualsiasi lievitato dolce.

Particolarmente indicato per la realizzazione di grandi lievitati da ricorrenza.

## con LIEVITO NATURALE

Garanzia di naturalità e di PH costante per un gusto equilibrato e con le **note aromatiche tipiche del lievito madre.**



## COMPLETO

Da aggiungere i soli ingredienti freschi per ridurre gli sprechi. **Facile e veloce** da utilizzare per **risultati costanti** garantiti nel tempo.



# DOLCE FORNO



## Giusto equilibrio fra SHELF LIFE e QUALITÀ ARTIGIANALE

Fragranza e morbidezza del prodotto finito garantite nel tempo.



**SENZA OLIO DI PALMA**



## VERSATILE

Non solo per lievitati da ricorrenza ma per qualsiasi tipo di lievitato.

## I consigli degli Ambassador IRCA per lievitati perfetti:

- ✓ Se la temperatura del tuo impasto finale è sotto i 26°C, **allunga i tempi di puntatura di 10 minuti per ogni grado in meno rilevato.**
- ✓ Quando aggiungi un mix della gamma DOLCE FORNO nel secondo impasto stai aggiungendo ulteriore lievito madre. Ti aiuterà a **velocizzare la lievitazione!**
- ✓ **Non aggiungere troppa acqua** all'inizio del primo impasto o rischierai di allungare i tempi d'impasto e di "snervarlo".

Tanti altri suggerimenti utili su [www.irca.eu](http://www.irca.eu)



# Panettone Ricetta Gold

## INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	g 6.500
Acqua (20-22°C)	g 3.300
Burro (morbido)	g 1.200
Zucchero	g 300
Tuorlo d'uovo	g 500
Lievito di birra	g 30

## INGREDIENTI IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	g 4.500
Burro (morbido)	g 2.200
Tuorlo d'uovo	g 2.300
Zucchero	g 1.000
Miele	g 100
Sale	g 100
Uva sultanina	g 3.500
Cubetti d'arancia candita	g 1.750
Cubetti di cedro candito	g 750

## PREPARAZIONE PRIMO IMPASTO

- Unire DOLCE FORNO con il lievito e 2/3 dell'acqua prevista da ricetta (circa 2.300 gr). Quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua, in più riprese.
- Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito inserire il tuorlo d'uovo a temperatura ambiente (in 2/3 passaggi) e terminare con il burro morbido (in 3/4 passaggi).

## LIEVITAZIONE

- Controllare che la temperatura della pasta sia di 24-26°C e porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80%. Se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
- Si consiglia di creare una spia pesando 250 gr di impasto in una brocca da 1 lt: durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

## PREPARAZIONE IMPASTO FINALE

- Al mattino l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
- Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO e impastare per 5-10 min.
- Una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il miele il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo e impastare per circa 10 minuti.
- Aggiungere il restante tuorlo (in più riprese - ½ kg per volta), e il burro morbido (in più riprese - ½ kg per volta). Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-28°C.
- Se la temperatura fosse inferiore, scaldare leggermente canditi e uvetta su una teglia in forno per 1-2 min.
- Incorporare gradualmente uvetta e canditi e ricontrollare la temperatura della pasta (26-28°C).

## PUNTATURA

- Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 1 ora.

## LAVORAZIONE E SECONDA LIEVITAZIONE

- Suddividere in pezzature, arrotolare, depositare su teglie e porre in cella di lievitazione per 20 min.
- Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore. Il culmine della pasta dovrà espandersi fino a 1 cm dallo stampo. Se la cella è sprovvista di umidificatore coprire i panettoni in lievitazione con fogli di plastica.

## PREPARAZIONE FINALE E COTTURA

- Lasciare i panettoni esposti a temperatura ambiente per 10 minuti perché si formi una sottile pelle in superficie.
- Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli verso l'esterno. Depositare una noce di burro al centro della croce e riportare i lembi nella posizione iniziale.
- Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso. La temperatura al cuore dovrà essere compresa fra i 92 e i 94°C. Una volta cotti, i panettoni dovranno essere lasciati a raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore. Confezionare in sacchetti moplefan.

# Dichiarazione per etichettatura

I prodotti finiti realizzati con la Ricetta Gold devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti:

"CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

PANETTONE - Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), fruttosio, miele, lievito madre naturale (**frumento**),

emulsionante E471, sale, lievito, aromi naturali.

Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**."

## Scarica le ricette IRCA!

Scansiona il QR Code con il tuo smartphone per il download dei ricettari



**PANETTONE**  
ai cereali  
ricetta gold



**CORNETTO**  
bicolore



**PANDORO**  
a due impasti



**CORONA**  
Fruttata



**COLOMBA**  
trilogy



**DOLCE**  
da condividere



**VENEZIANA**  
ricetta ricca



Il ricettario  
completo di  
**DOLCE FORNO**



# Libera la tua creatività e crea dolci unici

## NATUR ACTIV

Lievito madre naturale essiccato attivo con enzimi e acido ascorbico (5% - 7%) ottenuto da progressive fasi di maturazione. La rapida e delicata disidratazione conserva inalterati i lieviti, i batteri lattici e le sostanze aromatiche naturalmente presenti.

**Natur Activ è la soluzione più semplice e veloce per garantire ai propri prodotti le caratteristiche di un prodotto artigianale a lievitazione naturale,** senza ricorrere alle complesse e lunghe operazioni di preparazione e conservazione del lievito madre.

**NATUR ACTIV** perchè garantisce

- Risultati costanti e di qualità artigianale.
- Naturalità e un maggior contenuto di nutrienti e vitamine.
- Maggiore conservabilità e un gusto più aromatico e saporito.



## COVERDECOR

Le creme da copertura **COVERDECOR** sono state studiate appositamente per garantire glassature di ottima finitura per lievitati dolci.

La pasta **COVERDECOR** perchè garantisce

- Lucentezza anche dopo il congelamento.
- Consistenza plastica per evitare la formazione di crepe.
- Assenza di viscosità a temperatura ambiente anche in caso di formazione di condensa durante la fase di scongelamento.

Tutte le coperture **COVERDECOR** sono prive di glutine, olio di palma e grassi laurici.



## MANDORGLASS QUICK SP

**Preparato completo, etichetta pulita e senza olio di palma** per realizzare glasse alla mandorla dal colore chiaro e con elevato grado di croccantezza. Ideale per glassare lievitati da ricorrenza, quali panettoni e colombe, si utilizza anche per altre specialità lievitate, come mandorlati e panfrutti.

**MANDORGLASS QUICK SP** perché

- È facile e veloce da preparare: a mano o in planetaria, basta aggiungere acqua, burro fuso o olio vegetale.
- Ha una consistenza ottimale per utilizzo con sac à poche o spatola.
- Mantiene un'elevata croccantezza anche dopo la cottura.
- Garantisce ottimi risultati sia in forni statici che in forni ventilati, seguendo uniformemente lo sviluppo della pasta senza formare crepe eccessive.

