



DOLCE FORNO

Die unverzichtbare Mischung für perfekte Sauerteigprodukte

irca
SINCE 1919

Mit IRCA haben Sie alles was Sie brauchen um Ihr Panettone unvergesslich zu machen

Für den Teig



52031 DOLCE FORNO

Zur Zubereitung von feinen Backwaren



Für ihre Veredelungen



52002 CHOCOLATE CHUNKS

Weißer, Milch- und dunkler Schokoladenstücke

46891 PEPITE

Mini dunkle Schokoladentropfen

Zum Beschichten und Dekorieren



52036 MANDORGLASS QUICK und 52038 BRIOBIG

Für Glasuren mit zartem Mandel- und Amaretto-Geschmack

52023-52025 COVERDECOR

Für makellose Dekorüberzüge

1023 PUDERZUCKER

Zum Bestauben Ihrer Süßigkeiten

Kennzeichnungserklärung

Mit Easy Rezept hergestellte Endprodukte müssen mit der folgenden Inhaltsstoffklärung verkauft werden:

IN KONFORMITÄT MIT DEM GESETZ 22/07/05

PANETTONE - Zutaten: Weichweizenmehl Typ 0, Butter, Sultaninen (deklarieren Sie die Zutaten der verwendeten Rosinen), Zucker, Eigelb, kandierter Orangwürfel (deklarieren Sie die Zutaten der zugesetzten kandierten Früchte), Würfel aus kandierter Zitrone (deklarieren Sie die Zutaten der kandierten Früchte hinzugefügt), Fruktose, natürliche Mutterhefe (Weizen), Emulgator E471, Salz, natürliche Aromen, Hefe.

Das Produkt kann Soja und Nüsse enthalten.

Warum Irca DOLCE FORNO?

DOLCE FORNO ist eine gebrauchsfertige Mischung auf technologisch höchstem Standard für die Herstellung von feinen Backwaren mit Sauerteig.

Besonders geeignet für die Herstellung von großen Hefeteigerzeugnissen für besondere Anlässe.



Der Rat des IRCA-Botschafters für perfekte Sauerteigprodukte:

- ✓ Wenn die Temperatur Ihres endgültigen Teigs unter 26 ° C liegt, **verlängern Sie die Gärzeit um 10 Minuten für jedes Grad unter 26°C.**
- ✓ Wenn Sie eine Mischung aus dem DOLCE FORNO Sortiment in den endgültige Teig geben, **verkürzen Sie damit die Gärzeit!**
- ✓ **Fügen Sie zu Beginn des ersten Knetens nicht zu viel Wasser hinzu.** Sie riskieren sonst die Knetzeit zu verlängern und den Teig überzustrapazieren.



Viele andere Vorschläge auf www.irca.eu

Panettone **Easy Rezept**

ZUTATEN FÜR DIE TEIGVORBEREITUNG

DOLCE FORNO	g 6.500
Wasser (20-22°C)	g 3.300
Butter (weich)	g 1.000
Zucker	g 200
Frischhefe	g 80
Salz	g 50

ZUTATEN FÜR TEIGVERARBEITUNG

DOLCE FORNO	g 4.500
Butter (weich)	g 2.000
Eigelb	g 2.600
Zucker	g 800
Salz	g 50
Sultaninen	g 3.000
Gewürfeltes Orangeat (9x9)	g 2.000

TEIGVORBEREITUNG (KNETZEIT 8 Min langsam, 12 Minuten schnell)

- Zunächst 2/3 des Wassers mit den restlichen Zutaten verkneten. Wenn der Teig Form annimmt, nach und nach unter weiterem Kneten das restliche Wasser dazugeben bis eine glatte Teigoberfläche entsteht.
- Die Teigttemperatur sollte zwischen 26 – 28° C betragen.

TEIGRUHE

- Bei 20 – 22° C (Raumtemperatur) für 10 – 12 Stunden gehen lassen. Teig mit einer Folie abdecken.
- **Tipp!** Geben Sie 250g Teig in einen Messbecher (1 Liter). Während des Gärens sollte sich das Volumen vervierfachen.
- Nach der Teigruhe sollte der Teig leicht gewölbt sein.

TEIGVERARBEITUNG

- Die angegebene Menge DOLCE FORNO zum Vorteig geben und 5 – 10 Minuten kneten.
- Danach Zucker und Salz unterkneten.
- 3/4 Eigelb zum Vorteig geben und für einige Minuten unterkneten.
- Anschließend die Butter (in 3 Schritten) hinzufügen und weiterkneten bis ein glatte Konsistenz erreicht ist.
- Vorsichtig die Sultaninen und die kandierten Früchte einarbeiten.
- Die Teigttemperatur sollte zwischen 26 – 28° C betragen.

TEIGRUHE

- Den Teig bei 28 – 30° C im Gärschrank ruhen lassen.
- Ist kein Gärschrank vorhanden, den Teig mit einer Plastikfolie abdecken und ca. 1,5 – 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

AUFARBEITEN

- Teig in gewünschte Teigeinlage abwiegen, leicht zu Kugeln einschlagen (nicht ausstoßen) und für weitere 15 – 20 Minuten ruhen lassen.
- Die Teigstücke fest zusammenwirken und in passende Papierformen geben.
- Für 4 – 6 Stunden bei 28 – 30° C in einen Gärschrank bei 70 % relativer Luftfeuchtigkeit geben (wenn kein Gärschrank vorhanden ist, ist die Teigruhe um ein Vielfaches länger) bis der Teig aus den Formen herauschaut. Falls der Gärschrank keinen Befeuchter hat, die Panettone mit einer Folie abdecken.

BACKEN

- Lassen Sie die Panettone für ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur absteifen bis die Oberfläche eine Haut bildet.
- Mit einem scharfen Messer die Oberfläche kreuzförmig einschneiden.
- Schneiden Sie die vier Ecken unter der Haut ab und legen Sie diese nach außen. Geben Sie ein Stück Butter in die Mitte des Kreuzes und falten Sie die vier Ecken wieder zurück.
- Bei 170 – 180° C backen. Die Backzeit ist abhängig von der Größe (1 kg = 50 – 55 Min. 0,5kg = 35 – 40 Min.)
- Die Kerntemperatur muss zwischen 92°C und 94° C liegen.
- Nach dem Backen sollten die Panettone 8 – 10 Stunden kopfüber abkühlen, bevor sie in Klarsichtbeutel verpackt werden.

Backformen & Moplefan Beutel



8844 P 170 H 110 | Panettone Papier Backform
(Ø Boden: 170mm, Ø Öffnung: 191mm, H 110mm)

8845 P 134 H 95 | Panettone Papier Backform
(Ø Boden: 134mm, Ø Öffnung 142mm, H 95mm)

Panettone Backform aus reinem Zellulosepapier, mit äußerer bräunlich-ecru Farbe und floralem Golddruck, für 500g oder 1.000 gr Produkte.

Die Einwegbackform ist eine Papierbackform, die für die Herstellung von Panettone konzipiert wurde, aber auch für andere Teigsorten geeignet ist. Das reine Zellulosepapier ist resistent gegen Speisefette und hält sowohl dem Einfrieren als auch dem Backen bis 200°C stand. Diese Backform ist recycelbar, sie muss vor dem Gebrauch nicht gebuttert werden und dank ihrer besonderen selbsttragenden Struktur muss sie nicht in vorgeformte Metallformen eingesetzt werden. Das elegante Design, ecrufarben mit goldenem Blumendekor, eignet sich für die Präsentation des fertigen Produkts.



8846 COLOMBA C4 H 65 | Papierbackform für 1000g Colomba Kuchen
(L 317mm, B 219mm, H 65mm)

8847 COLOMBO C2 H 50 | Papierbackform für 500g Colomba Kuchen
(L 263mm, B 182mm, H 50mm)

Backform für Colomba Kuchen aus reinem Mikrowellen-Zellulosepapier, außen braun, mit goldenem Blumendruck, innen ecrufarben, für 500gr oder 1.000 gr Produkte.

Die Einweg-Backform ist eine Papierbackform, die für die Herstellung von Colomba Kuchen konzipiert wurde, aber auch für andere Teigsorten geeignet ist. Das reine Zellulosepapier ist resistent gegen Lebensmittelfette und hält sowohl dem Einfrieren als auch dem Backen bis zu 200°C stand. Diese Backform ist recycelbar, sie muss vor dem Gebrauch nicht gebuttert werden und dank ihrer besonderen selbsttragenden Struktur muss sie nicht in vorgeformte Metallformen eingelegt werden. Durch das elegante Design, braun mit goldenem Blumendekor, eignet sie sich zur Präsentation des fertigen Produktes.

LDPE Flachbeutel

8849 300mm x 400mm - 500 gr.

88490 400mm x 500mm - 1.000 gr.

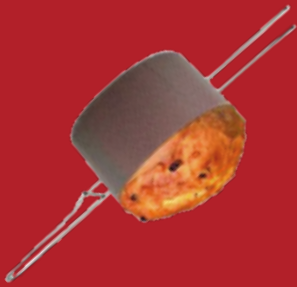


Die Moplefan-Beutel sind ideal zum Verpacken von Panettone, Pandoro oder Colomba für Ostern, da sie weich und transparent sind und genau dazu dienen, den Duft dieser Süßigkeiten zu bewahren, bevor sie in die jeweiligen Schachteln gelegt werden.

Lasse Deiner Kreativität freien Lauf und schaffe einzigartige Dessertvariationen

AUSRÜSTUNG ZUR HERSTELLUNG VON PANETTONE

- Spiralkneiter
- Gärraum
- Stikkenofen
- Spieße



COVERDECOR

Die COVERDECOR-Kuvertüre-Cremes wurden speziell entwickelt, um optimale Glasuren für Hefeteigprodukte zu gewährleisten.

COVERDECOR Paste, weil es garantiert

- eine glänzende Oberfläche auch nach dem Einfrieren
- eine bearbeitbare Konsistenz, um Risse zu vermeiden
- keine Kondenswasserbildung beim Auftauen auf Raumtemperatur

Alle **COVERDECOR**-Produkte sind frei von Gluten, Palmöl und Laurinfetten.



MANDORGLASS QUICK

Eine komplette Mischung, die hellfarbige Mandelglasuren mit einer idealen Konsistenz für eine einfach zu erstellende Dekoration ergibt. Nur Wasser hinzufügen. Die mit **MANDORGLASS QUICK** hergestellten Glasuren zeichnen sich durch ihre Knusprigkeit aus.

MANDORGLASS QUICK weil

- es schnell und einfach zu benutzen ist:
Sie müssen keine Mandeln hacken und bearbeiten
- es vollständig ist - Sie müssen nur Wasser hinzufügen, Eigelb ist nicht erforderlich
- es gut auf dem Produkt haftet, das Sie abdecken, ohne zu tropfen und bleibt im Laufe der Zeit knusprig
- es gut im Kühlschrank aufzubewahren ist.

