

MASTER Martini

FiorFiore

DOLCEUNICO FREE

Libero da emulsionanti, gusto puro.

IL RICETTARIO

MASTER Martini

FiorFiore

DOLCEUNICO FREE

Libero da emulsionanti, gusto puro.

IL RICETTARIO

Indice

FiorFiore
DOLCEUNICO FREE
Libero da emulsionanti, gusto puro
6
Introduzione


8
Panettone
Ricetta Platinum


10
Panettone
Ricetta Tradizionale


11
Panettone
Ricetta Gran Milano


14
Pandoro


18
Veneziana
Ricetta Platinum


22
Colomba
Ricetta Platinum


26
Panettone al caramello

FiorFiore
DOLCEUNICO FREE

Libero da emulsionanti, gusto puro



FiorFiore DolceUnico FreE,
è l'innovativa proposta di Martini Professional: un mix completo in polvere, clean label, ideale per tutti i lievitati delle feste: panettoni, veneziane, colombe, pandori, e non solo. Perfetto anche per pandolci e altri prodotti lievitati.

Una **formulazione senza numeri E**, che garantisce risultati costanti e di alta qualità, senza compromessi su gusto, struttura e sofficità: tutto ciò che serve al professionista per soddisfare la richiesta di prodotti di qualità del consumatore moderno, in ogni momento dell'anno.



Una formulazione completamente **priva di emulsionanti**, nel pieno rispetto della tendenza ad una etichettatura sempre più pulita. Una scelta trasparente che risponde alle crescenti aspettative dei consumatori, senza rinunciare alla qualità, alla struttura e alla sofficità tipiche dei grandi lievitati.



Facile da utilizzare e senza rischio di errore. Grazie alla sua formula appositamente studiata dalla Ricerca e Sviluppo di Unigrà, questo mix permette di ottenere **risultati costanti e di elevata qualità**.



La presenza di **lievito naturale** contribuisce ad ottenere prodotti finiti dal **gusto autentico** ed inconfondibile, con una **umidità equilibrata**, una **struttura tipica** e **freschezza prolungata.**



Un mix completo: vanno aggiunti solo gli ingredienti freschi, **nessuna aggiunta di farina è necessaria.**



Un solo mix, tanti prodotti.
È possibile realizzare i classici delle feste come i grandi lievitati, ma anche piccoli lievitati da consumarsi durante tutto l'anno, come croissant, viennoiserie, pan brioche.



Panettone

RICETTA PLATINUM

Primo impasto

Ingredienti

6000 g	**FioFiore DolceUnico FreE**	**1100 g**	**Burro Master Martini**	**500 g**	Tuorlo d'uovo Cat.A
3000 g	Acqua	**300 g**	Zucchero	**30 g**	Lievito

Preparazione

1. Impastare **FiorFiore DolceUnico FreE** con il lievito di birra e 2400 g di acqua.
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la restante parte di acqua in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta con una buona maglia glutinica.
2. Aggiungere in 2 volte la quantità di zucchero, successivamente aggiungere tuorlo in 3 volte.
3. Proseguire aggiungendo il burro morbido in due riprese. La temperatura finale dell'impasto deve essere tra 26-28°C.
4. Tempo di impasto: circa 20/25 minuti in seconda velocità per impastatrice a braccia tuffanti.
Con planetaria a spirale, impostare una velocità moderata e impastare circa 15/20 minuti.
5. Inserire l'impasto in un recipiente proporzionato alla quantità e a sviluppo verticale, porre a lievitare a 22-24°C con umidità del 60-70% per 12-14 ore. L'impasto deve quadruplicare il suo volume.
Per monitorare lo sviluppo, preparare una spia di lievitazione: pesare 250 grammi di pasta e inserirla sul fondo di un recipiente graduato da un litro.

Secondo impasto

Ingredienti

4000 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	**100 g**	Miele	**700 g**	Scorze di cedro candito
2000 g	**Burro Master Martini**	**90 g**	Sale	**450 g**	Pasta di arancia
2100 g	Tuorlo d'uovo Cat.A	**3200 g**	Uvetta	**Q.b.**	Aromi
900 g	Zucchero	**1400 g**	Scorze di arancia candita		

Preparazione

1. Al primo impasto aggiungere **FiorFiore DolceUnico FreE**, e impastare per circa 10 minuti, comunque fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.
2. Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale e farli assorbire. Aggiungere quindi il tuorlo d'uovo in tre volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
3. Aggiungere la pasta di arancia e gli eventuali aromi, precedentemente emulsionati con il burro, in un contenitore e inserirli in tre riprese.
4. Impastare fino ad ottenere una pasta omogenea.
5. Inserire i cubetti di scorze di agrumi canditi e l'uvetta ed incorporarli fino a disperderli in maniera omogenea nell'impasto.
6. Inserire l'impasto in un recipiente e segnare esternamente l'altezza della pasta.
7. IMPORTANTE: Porre in cella di lievitazione a 26/28°C con 60-70% U.R. per circa 60 minuti fino a che l'impasto non sarà cresciuto di almeno 1 cm.
8. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, pirlare e lasciar formare un po' di pelle per 15 minuti, quindi pirlare nuovamente e porre negli appositi stampi.
9. Porre in cella di lievitazione a 28/30°C con 60/70% U.R. per circa 4-5 ore; la lievitazione è da ritenersi ultimata quando il culmine della pasta raggiunge il livello superiore dello stampo.
10. Una volta tirati fuori dalla cella di lievitazione, lasciare asciugare per circa 15 minuti, fino a che non si formi una leggera pelle in superficie, praticare un taglio a croce e porre al centro una noce di burro.

Per le modalità di cottura seguire quanto indicato a pagina 12

Panettone
RICETTA TRADIZIONALE

Primo impasto

Ingredienti

6000 g	FioFiore DolceUnico FreE	900 g	Burro Master Martini		
3000 g	Acqua	20 g	Lievito		

Preparazione

1. Impastare **FiorFiore DolceUnico FreE** con il lievito di birra e 2400 g di acqua.
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la restante parte di acqua in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta con una buona maglia glutinica.
2. Proseguire aggiungendo il burro morbido in due riprese. La temperatura finale dell'impasto deve essere tra 26-28°C.
3. Tempo di impasto: circa 20/25 minuti in seconda velocità per impastatrice a braccia tuffanti.
Con planetaria a spirale, impostare una velocità moderata e impastare circa 15/20 minuti.
4. Inserire l'impasto in un recipiente proporzionato alla quantità e a sviluppo verticale, porre a lievitare a 22-24°C con umidità del 60-70% per 12-14 ore. L'impasto deve quadruplicare il suo volume.
Per monitorare lo sviluppo, preparare una spia di lievitazione: pesare 250 grammi di pasta e inserirla sul fondo di un recipiente graduato da un litro.

Secondo impasto

Ingredienti

4000 g	FiorFiore DolceUnico FreE	80 g	Sale	450 g	Pasta di arancia
1800 g	Burro Master Martini	2700 g	Uvetta	Q.b.	Aromi
2200 g	Tuorlo d'uovo Cat.A	1400 g	Scorze di arancia candita		
800 g	Zucchero	450 g	Scorze di cedro candito		

Preparazione

1. Al primo impasto aggiungere **FiorFiore DolceUnico FreE**, e impastare per circa 10 minuti, comunque fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.
2. Aggiungere lo zucchero e il sale e farli assorbire. Aggiungere quindi il tuorlo d'uovo in tre volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
3. Aggiungere la pasta di arancia e gli eventuali aromi, precedentemente emulsionati con il burro, in un contenitore e inserirli in tre riprese.
4. Impastare fino ad ottenere una pasta omogenea.
5. Inserire i cubetti di scorze di agrumi canditi e l'uvetta ed incorporarli fino a disperderli in maniera omogenea nell'impasto.
6. Inserire l'impasto in un recipiente e segnare esternamente l'altezza della pasta.
7. **IMPORTANTE: Porre in cella di lievitazione a 26/28°C con 60-70% U.R. per circa 60 minuti fino a che l'impasto non sarà cresciuto di almeno 1 cm.**
8. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, pirlare e lasciar formare un po' di pelle per 15 minuti, quindi pirlare nuovamente e porre negli appositi stampi.
9. Porre in cella di lievitazione a 28/30°C con 60/70% U.R. per circa 4-5 ore; la lievitazione è da ritenersi ultimata quando il culmine della pasta raggiunge il livello superiore dello stampo.
10. Una volta tirati fuori dalla cella di lievitazione, lasciare asciugare per circa 15 minuti, fino a che non si formi una leggera pelle in superficie, praticare un taglio a croce e porre al centro una noce di burro.

Per le modalità di cottura seguire quanto indicato a pagina 12

Panettone
RICETTA GRAN MILANO

Primo impasto

Ingredienti

6000 g	FioFiore DolceUnico FreE	1100 g	Burro Master Martini	180 g	FiorFiore Activis
2700 g	Acqua	900 g	Tuorlo d'uovo Cat.A	180 g	Zucchero

Preparazione

1. Impastare **FiorFiore Activis** e 2000 g di acqua. Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la restante parte di acqua in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta con una buona maglia glutinica.
2. Aggiungere in 2 volte la quantità di zucchero, successivamente aggiungere tuorlo in 3 volte.
3. Proseguire aggiungendo il burro morbido in due riprese. La temperatura finale dell'impasto deve essere tra 26-28°C.
4. Tempo di impasto: circa 20/25 minuti in seconda velocità per impastatrice a braccia tuffanti.
Con planetaria a spirale, impostare una velocità moderata e impastare circa 15/20 minuti.
5. Inserire l'impasto in un recipiente proporzionato alla quantità e a sviluppo verticale, porre a lievitare a 22-24°C con umidità del 60-70% per 12-14 ore. L'impasto deve quadruplicare il suo volume.
Per monitorare lo sviluppo, preparare una spia di lievitazione: pesare 250 grammi di pasta e inserirla sul fondo di un recipiente graduato da un litro.
6. iniziare a preparare l'emulsione. Si consiglia di tenerla temperatura ambiente. Verrà usata nel secondo impasto il giorno successivo.

Emulsione

Ingredienti

700 g	Burro Master Martini	200 g	Pasta di arancia
90 g	Ariba Burro di Cacao	Q.b.	Aromi
250 g	Miele		

Preparazione

1. Sciogliere a microonde il burro di cacao.
2. Montare in planetaria il burro morbido con "la foglia".
3. Aggiungere il burro di cacao, il miele, la pasta di arancia e gli eventuali aromi.



Secondo impasto

Ingredienti

4000 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	**450 g**	Panna 35%	**650 g**	Scorze di cedro candito
1800 g	**Burro Master Martini**	**100 g**	Sale	**+**	Emulsione
2300 g	Tuorlo d'uovo Cat.A	**3200 g**	Uvetta		
900 g	Zucchero	**1600 g**	Scorze di arancia candita		

Preparazione

1. Al primo impasto aggiungere **FiorFiore DolceUnico FreE**, e impastare per circa 10 minuti, comunque fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.
2. Aggiungere lo zucchero e il sale e farli assorbire. Aggiungere la panna in due volte. Aggiungere quindi il tuorlo d'uovo in tre volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
3. Inserire il burro morbido in tre riprese ed impastare fino ad ottenere una pasta omogenea.
4. Inserire l'emulsione (preparata la sera precedente) in tre volte.
5. Inserire i cubetti di scorze di agrumi canditi e l'uvetta ed incorporarli fino a disperderli in maniera omogenea nell'impasto.
6. Inserire l'impasto in un recipiente e segnare esternamente l'altezza della pasta.
7. **IMPORTANTE: Porre in cella di lievitazione a 26/28°C con 60-70% U.R. per circa 60 minuti fino a che l'impasto non sarà cresciuto di almeno 1 cm.**
8. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, pirlare e lasciar formare un po' di pelle per 15 minuti, quindi pirlare nuovamente e porre negli appositi stampi.
9. Porre in cella di lievitazione a 28/30°C con 60/70% U.R. per circa 4-5 ore; la lievitazione è da ritenersi ultimata quando il culmine della pasta raggiunge il livello superiore dello stampo.
10. Una volta tirati fuori dalla cella di lievitazione, lasciare asciugare per circa 15 minuti, fino a che non si formi una leggera pelle in superficie, praticare un taglio a croce e porre al centro una noce di burro.

Cottura

Cuocere in forno statico a 170°C o in forno ventilato a 160°C a seconda della pezzatura:

1000 g: per 55 minuti
45' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

750 g: per 45 minuti
35' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

500 g: per 35 minuti
30' a valvola chiusa e 5' a valvola aperta

Le temperature di cottura e le tempistiche possono variare in base alle caratteristiche del forno.

Il prodotto è da considerarsi pronto da sfornare quando la temperatura al cuore ha raggiunto i 94/96°C.

Terminata la cottura, capovolgere i panettoni con gli appositi spilloni e confezionare dopo almeno 10-12 ore di raffreddamento.





DOLCEUNICO FREE



Pandoro

Primo impasto ore 10:00

Ingredienti

2700 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	**300 g**	Acqua	**200 g**	**Burro Master Martini morbido**
1000 g	Acqua	**35 g**	Lievito di birra		

Preparazione

1. Impastare **FiorFiore DolceUnico FreE** con il lievito di birra e 1000 g di acqua per circa 10-15 minuti.
2. Aggiungere la restante acqua (300 g) in tre volte fino al raggiungimento di una struttura liscia ed asciutta. Infine, incorporare il burro.
3. La temperatura dell'impasto deve essere intorno ai 26-28°C.
4. Inserire l'impasto in un recipiente proporzionato alla quantità e a sviluppo verticale, e porre in cella di lievitazione a 30°C con 60-70% U.R. per circa 3 ore. L'impasto deve triplicare il suo volume. Per monitorare lo sviluppo, preparare una spia di lievitazione: pesare 330 grammi di pasta e inserirla sul fondo di un recipiente graduato da un litro.

Secondo impasto ore 13:30

Ingredienti

3400 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	**700 g**	Uova intere Cat.A (2ª parte)	**850 g**	Tuorlo d'uovo Cat.A
700 g	Uova intere Cat.A (1ª parte)	**600 g**	Zucchero semolato	**900 g**	**Burro Master Martini morbido**

Preparazione

1. Al primo impasto aggiungere **FiorFiore DolceUnico FreE** e metà uova (700 g) e impastare per circa 10 minuti.
2. Aggiungere in tre volte la seconda parte di uova (altri 700 g) fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta con una buona maglia glutinica.
3. Aggiungere lo zucchero e, una volta assorbito, incorporare il tuorlo in tre volte e impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
4. Incorporare il burro.
5. La temperatura finale dell'impasto non deve superare i 28°C.
6. Inserire l'impasto in un recipiente proporzionato alla quantità e a sviluppo verticale, e porre in cella di lievitazione a 30°C con 70-80% U.R. per 3-4 ore. L'impasto deve triplicare il suo volume. Per monitorare lo sviluppo, preparare una spia di lievitazione: pesare 330 grammi di pasta e inserirla sul fondo di un recipiente graduato da un litro.

Emulsione

Ingredienti

2250 g	**Burro Master Martini morbido**	**600 g**	Zucchero a velo	**120 g**	Sale
600 g	Tuorlo d'uovo Cat.A	**400 g**	Miele	**q.b.**	Bacche di vaniglia

Preparazione

1. Inserire in una planetaria attrezzata con braccio a foglia il burro morbido, lo zucchero a velo, il sale, il miele, la vaniglia e montare leggermente, inserendo il tuorlo poco per volta. Si consiglia di preparare l'emulsione al mattino e metterla in frigo a 4°C.

DOLCEUNICO FREE

Terzo impasto ore 16:00

Ingredienti

3400 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	600 g	Uova intere Cat.A (fredde)	1000 g	Tuorlo d'uovo Cat.A (Fredde)
375 g	Panna 35% a 4°C (fredda)	230 g	**Ariba burro di cacao** in gocce	+	Emulsione
500 g	**Burro Master Martini morbido**	375 g	Zucchero semolato		

Preparazione

1. Al secondo impasto aggiungere **FiorFiore DolceUnico FreE**, il burro, la panna fredda e impastare per circa 10 minuti.
2. Inserire le uova in tre riprese, aspettando che vengano assorbite completamente ogni volta. Si deve ottenere una pasta liscia, asciutta e con una maglia glutinica completamente formata.
3. Aggiungere lo zucchero e attendere che sia ben assorbito, in seguito inserire il tuorlo d'uovo in tre volte.
4. Aggiungere l'emulsione in tre volte e impastare fino ad ottenere una pasta liscia e asciutta ma morbida. Infine, inserire il burro di cacao predentemente sciolto. La temperatura finale dell'impasto non deve superare i 28°C.
5. Prelevare l'impasto e lasciarlo puntare per circa 30-40 minuti a 28°C in un recipiente e segnare esternamente l'altezza della pasta.
6. **IMPORTANTE: Porre in cella di lievitazione a 26/28°C con 60-70% U.R. per circa 60 minuti fino a che l'impasto non sarà cresciuto di almeno 1 cm.**
7. Prendere l'impasto, spezzare nelle grammature desiderate, effettuare una pirlatura leggera, posizionandolo nello stampo con chiusura laterale. Far lievitare a 22-24°C con 60-70% U.R. per 12-14 ore, comunque fino alla triplicazione del volume iniziale. Verificare che l'impasto sia almeno al bordo dell'altezza dello stampo.
8. Una volta tirati fuori dalla cella di lievitazione, lasciare asciugare per circa 15 minuti, fino a che non si formi una leggera pelle in superficie e forare con uno stecco al centro.

Cottura

Cuocere in forno statico a 170°C o in forno ventilato a 150°C a seconda della pezzatura:

1000 g: per 70 minuti
60' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

750 g: per 55 minuti
45' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

500 g: per 45 minuti
35' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

Le temperature di cottura e le tempistiche possono variare in base alle caratteristiche del forno.

Il prodotto è da considerarsi pronto da sfornare quando la temperatura al cuore ha raggiunto i 94/96°C.

Terminata la cottura, lasciar raffreddare i pandori dentro gli stampi per almeno 2-3 ore, toglierli dallo stampo e capovolgerli. Confezionarli dopo almeno 6-7 ore di raffreddamento.



DOLCEUNICO FREE



Veneziana

RICETTA PLATINUM

Primo impasto

Ingredienti

6000 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	**1100 g**	**Burro Master Martini**	**500 g**	Tuorlo d'uovo Cat.A
3000 g	Acqua	**300 g**	Zucchero	**30 g**	Lievito

Preparazione

1. Impastare **FiorFiore DolceUnico FreE** con il lievito di birra e 2400 g di acqua.
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la restante parte di acqua in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta
con una buona maglia glutinica.
2. Aggiungere in 2 volte la quantità di zucchero, successivamente aggiungere il tuorlo in 3 volte.
3. Proseguire aggiungendo il burro morbido in due riprese. La temperatura finale dell'impasto deve essere tra 26-28°C.
4. Tempo di impasto: circa 20/25 minuti in seconda velocità per impastatrice a braccia tuffanti.
Con planetaria a spirale, impostare una velocità moderata e impastare circa 15/20 minuti.
5. Inserire l'impasto in un recipiente proporzionato alla quantità e a sviluppo verticale, porre a lievitare a 22-24°C con umidità del 60-70% per 12-14 ore. L'impasto deve quadruplicare il suo volume.
Per monitorare lo sviluppo, preparare una spia di lievitazione: pesare 250 grammi di pasta e inserirla sul fondo di un recipiente graduato da un litro.

Glassa

Ingredienti

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

Preparazione

1. Miscelare in planetaria attrezzata con foglia tutti gli ingredienti per alcuni minuti; lasciar riposare la glassa almeno un'ora prima dell'utilizzo.

Per un risultato migliore, si consiglia di preparare la glassa il giorno prima dell'applicazione.



Secondo impasto

Ingredienti

4000 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	**900 g**	Zucchero	**4500 g**	Scorze di arancia candita
2000 g	**Burro Master Martini**	**100 g**	Miele	**900 g**	Pasta di arancia
2100 g	Tuorlo d'uovo Cat.A	**90 g**	Sale	**Q.b.**	Aromi

Preparazione

1. Al primo impasto aggiungere **FiorFiore DolceUnico FreE** e impastare per 10 minuti, comunque fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.
2. Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale e farli assorbire. Aggiungere quindi il tuorlo d'uovo in tre volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
3. Aggiungere la pasta di arancia e gli eventuali aromi, precedentemente emulsionati con il burro in un contenitore e inserirli in tre riprese.
4. Impastare fino ad ottenere una pasta omogenea.
5. Inserire i cubetti di scorza di arancia candita e incorporarli fino a disperderli in maniera omogenea nell'impasto.
6. Inserire l'impasto in un recipiente e segnare esternamente l'altezza della pasta.
7. **IMPORTANTE: Porre in cella di lievitazione a 26/28°C con 60-70% U.R. per circa 60 minuti fino a che l'impasto non sarà cresciuto di almeno 1 cm.**
8. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, pirlare e lasciar formare un po' di pelle per 15 minuti, quindi pirlare nuovamente e porre negli appositi stampi.
9. Porre in cella di lievitazione a 28/30°C con 60-70% U.R. per circa 4-5 ore; la lievitazione è da ritenersi ultimata quando il culmine della pasta raggiungerà il livello superiore dello stampo.
10. Lasciar asciugare fino a che non si formi una leggera pelle in superficie, distribuire la glassa preparata in precedenza e decorare con mandorle, granella di zucchero e zucchero a velo.

Cottura

Cuocere in forno statico a 170°C o in forno ventilato a 160°C a seconda della pezzatura:

1000 g: per 55 minuti
45' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

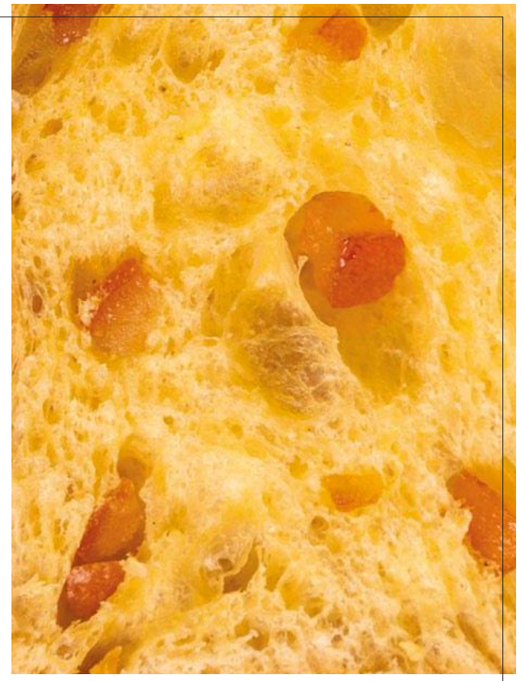
750 g: per 45 minuti
35' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

500 g: per 35 minuti
30' a valvola chiusa e 5' a valvola aperta

Le temperature di cottura e le tempistiche possono variare in base alle caratteristiche del forno.

Il prodotto è da considerarsi pronto da sfornare quando la temperatura al cuore ha raggiunto i 94/96°C.

Terminata la cottura, capovolgere le veneziane con gli appositi spilloni e confezionare dopo almeno 10-12 ore di raffreddamento.





Colomba

RICETTA PLATINUM

Primo impasto

Ingredienti

6000 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	**1100 g**	**Burro Master Martini**	**500 g**	Tuorlo d'uovo Cat.A
3000 g	Acqua	**300 g**	Zucchero	**30 g**	Lievito

Preparazione

1. Impastare **FiorFiore DolceUnico FreE** con il lievito di birra e 2400 g di acqua.
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la restante parte di acqua in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta
con una buona maglia glutinica.
2. Aggiungere in 2 volte la quantità di zucchero, successivamente aggiungere il tuorlo in 3 volte.
3. Proseguire aggiungendo il burro morbido in due riprese. La temperatura finale dell'impasto deve essere tra 26-28°C.
4. Tempo di impasto: circa 20/25 minuti in seconda velocità per impastatrice a braccia tuffanti.
Con planetaria a spirale, impostare una velocità moderata e impastare circa 15/20 minuti.
5. Inserire l'impasto in un recipiente proporzionato alla quantità e a sviluppo verticale, porre a lievitare a 22-24°C con umidità del 60-70% per 12-14 ore. L'impasto deve quadruplicare il suo volume.
Per monitorare lo sviluppo, preparare una spia di lievitazione: pesare 250 grammi di pasta e inserirla sul fondo di un recipiente graduato da un litro.

Glassa

Ingredienti

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

Preparazione

1. Miscelare in planetaria attrezzata con foglia tutti gli ingredienti per alcuni minuti; lasciar riposare la glassa almeno un'ora prima dell'utilizzo.

Per un risultato migliore, si consiglia di preparare la glassa il giorno prima dell'applicazione.



Secondo impasto

Ingredienti

4000 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	**900 g**	Zucchero	**4500 g**	Scorze di arancia candita
2000 g	**Burro Master Martini**	**100 g**	Miele	**900 g**	Pasta di arancia
2100 g	Tuorlo d'uovo Cat.A	**90 g**	Sale	**Q.b.**	Aromi

Preparazione

1. Al primo impasto aggiungere **FiorFiore DolceUnico FreE** e impastare per 10 minuti, comunque fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.
2. Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale e farli assorbire. Aggiungere quindi il tuorlo d'uovo in tre volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
3. Aggiungere la pasta di arancia e gli eventuali aromi, precedentemente emulsionati con il burro in un contenitore e inserirli in tre riprese.
4. Impastare fino ad ottenere una pasta omogenea.
5. Inserire i cubetti di scorza di arancia candita e incorporarli fino a disperderli in maniera omogenea nell'impasto.
6. Inserire l'impasto in un recipiente e segnare esternamente l'altezza della pasta.
7. **IMPORTANTE: Porre in cella di lievitazione a 26/28°C con 60-70% U.R. per circa 60 minuti fino a che l'impasto non sarà cresciuto di almeno 1 cm.**
8. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, pirlare dando una forma ovale e lasciar formare un po' di pelle per 15 minuti, quindi formare le colombe nell'apposito stampo con il metodo a croce o inserire l'impasto al centro dello stampo e allungare la pasta verso le ali, la testa e la coda.
9. Porre in cella di lievitazione a 28/30°C con 60-70% U.R. per circa 4-5 ore; la lievitazione è da ritenersi ultimata quando il culmine della pasta raggiungerà il livello superiore dello stampo.
10. Lasciar asciugare fino a che non si formi una leggera pelle in superficie, distribuire la glassa preparata in precedenza e decorare con mandorle, granella di zucchero e zucchero a velo.

Cottura

Cuocere in forno statico a 170°C o in forno ventilato a 160°C a seconda della pezzatura:

1000 g: per 55 minuti
45' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

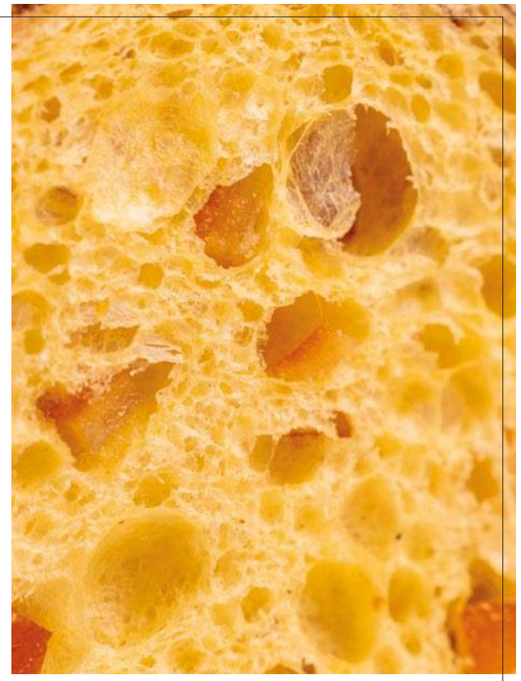
750 g: per 45 minuti
35' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

500 g: per 35 minuti
30' a valvola chiusa e 5' a valvola aperta

Le temperature di cottura e le tempistiche possono variare in base alle caratteristiche del forno.

Il prodotto è da considerarsi pronto da sfornare quando la temperatura al cuore ha raggiunto i 94/96°C.

Terminata la cottura, capovolgere le colombe con gli appositi spilloni e confezionare dopo almeno 10-12 ore di raffreddamento.



DOLCEUNICO FREE



Panettone al caramello

Primo impasto

Ingredienti

6000 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	**1100 g**	**Burro Master Martini**	**500 g**	Tuorlo d'uovo cat.A
3000 g	Acqua	**300 g**	Zucchero	**30 g**	Lievito di birra

Preparazione

1. Impastare **FiorFiore DolceUnico FreE** con il lievito di birra e 2400 g di acqua.
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la restante parte di acqua in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta con una buona maglia glutinica.
2. Aggiungere in 2 volte la quantità di zucchero, successivamente aggiungere il tuorlo in 3 volte.
3. Proseguire aggiungendo il burro morbido in due riprese. La temperatura finale dell'impasto deve essere tra 26-28°c.
4. Tempo di impasto: circa 20/25 minuti in seconda velocità per impastatrice a braccia tuffanti. Con planetaria a spirale, impostare una velocità moderata e impastare circa 15/20 minuti.
5. Inserire l'impasto in un recipiente proporzionato alla quantità e allo sviluppo verticale, porre a lievitare a 22-24°c con umidità del 60-70% per 12-14 ore. L'impasto deve quadruplicare il suo volume.
6. Per monitorare lo sviluppo, preparare una spia di lievitazione: pesare 250 grammi di pasta e inserirla sul fondo di un recipiente graduato da un litro.

Ganache caramello

Ingredienti

600 g	**Ariba Latte e Caramello**	**1000 g**	**Caravella Gran Caramello Salato**
400 g	Acqua	**400 g**	**Pasta Caramello Martini Gelato**

Preparazione

1. Alla sera dopo il pre-impasto, sciogliere il **Ariba Latte e Caramello**, scaldare l'acqua e unirla, miscelando con una frusta.
2. Aggiungere la Pasta Caramello e la Caravella Gran Caramello Salato continuando a mescolare con la frusta fino ad ottenere una ganache vellutata.



Secondo impasto

Ingredienti

4000 g	**FiorFiore DolceUnico FreE**	**900 g**	Zucchero	**6000 g**	**Ariba Latte e Caramello**
2000 g	**Burro Master Martini**	**100 g**	Miele	**+**	Ganache Caramello
2100 g	Tuorlo d'uovo Cat.A	**90 g**	Sale		

Preparazione

1. Al primo impasto aggiungere **DolceUnico FreE** e impastare per circa 10 minuti, comunque fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.
2. Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale e farli assorbire. Aggiungere quindi il tuorlo d'uovo in tre volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
3. Aggiungere il burro in tre riprese e subito dopo la ganache al caramello in 2/3 volte. Impastare fino ad ottenere una pasta omogenea. Inserire **Ariba Latte e Caramello** e impastare fino a disperderlo in maniera omogenea nell'impasto.
4. Inserire l'impasto in un recipiente e segnare esternamente l'altezza della pasta.
5. **IMPORTANTE : Porre in cella di lievitazione a 30°c con 70% U.R. per circa 90 minuti fino a che l'impasto non sarà cresciuto di almeno 1 cm.**
6. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, pirlare e lasciar formare un po' di pelle per 15 minuti, quindi pirlare nuovamente e porre negli appositi stampi.
7. Porre in cella di lievitazione a 28/30°C con 60/70% U.R. per circa 4-5 ore, la lievitazione è da ritenersi ultimata quando il culmine della pasta raggiunge il livello superiore dello stampo.
8. Una volta tirati fuori dalla cella di lievitazione, lasciare asciugare per circa 15 minuti, fino a che non si formi una leggera pelle in superficie, praticare un taglio a croce e porre al centro una noce di burro.

Glassa al caramello per copertura

Ingredienti

2100 g	**Ariba Latte e Caramello**
900 g	**Caravella Gran Caramello Salato**
q.b.	**Perle Crunch Caramello Salato**

Preparazione

1. Pre-cristallizzare il cioccolato ed aggiungere la Caravella Gran Caramello Salato, mescolare con una marisa e glassare i panettoni.
2. Decorare con perline croccanti al caramello.

Cottura

Cuocere in forno statico a 170°C o in forno ventilato a 160°C a seconda della pezzatura:

1000 g: per 55 minuti
45' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

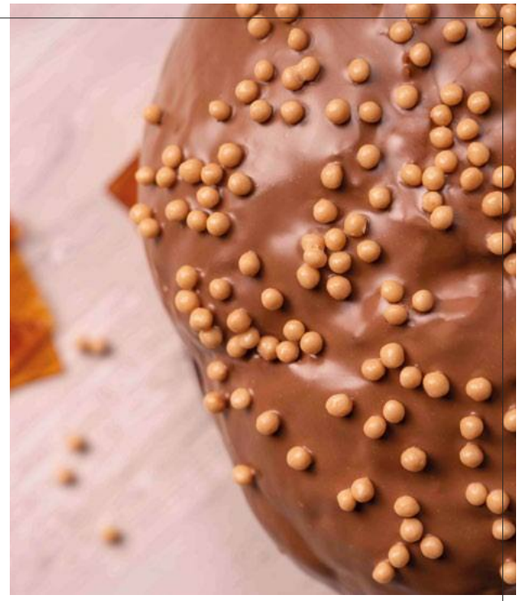
750 g: per 45 minuti
35' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta

500 g: per 35 minuti
30' a valvola chiusa e 5' a valvola aperta

Le temperature di cottura e le tempistiche possono variare in base alle caratteristiche del forno.

Il prodotto è da considerarsi pronto da sfornare quando la temperatura al cuore ha raggiunto i 94/96°C.

Terminata la cottura, capovolgere i panettoni con gli appositi spilloni e confezionare dopo almeno 10-12 ore di raffreddamento.



Disciplinare

FiorFiore DolceUnico FreE permette la realizzazione di Panettoni, Pandori e Colombe in modo conforme al Decreto Ministeriale del 22 luglio 2005 (aggiornato al 19 luglio 2017) che disciplina e tutela la produzione di queste specialità tipiche della tradizione dolciaria italiana.

Etichettatura:

linee guida

Di seguito, le indicazioni da riportare in etichetta utilizzando **FiorFiore DolceUnico FreE.**

LISTA INGREDIENTI

Panettone ricetta PLATINUM

farina di GRANO tenero tipo 0, uvetta (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni dell'uvetta), BURRO, zucchero, acqua, tuorlo d'UOVO, scorze di agrumi canditi (arancia, cedro) (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni dei canditi), lievito madre di farina di GRANO tenero in polvere, pasta di arancia (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni della pasta), miele, sale, aromi, lievito di birra, aroma naturale, farina di GRANO tenero maltato.

LISTA INGREDIENTI

Panettone ricetta TRADIZIONALE

farina di GRANO tenero tipo 0, uvetta (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni dell'uvetta), BURRO, acqua, zucchero, tuorlo d'UOVO, scorze di agrumi canditi (arancia, cedro) (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni dei canditi), lievito madre di farina di GRANO tenero in polvere, pasta di arancia (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni della pasta), sale, aromi, aroma naturale, lievito di birra, farina di GRANO tenero maltato.

LISTA INGREDIENTI

Panettone ricetta GRAN MILANO

farina di GRANO tenero tipo 0, BURRO, uvetta (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni dell'uvetta), tuorlo d'UOVO, zucchero, acqua, scorze di agrumi canditi (arancia, cedro) (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni dei canditi), lievito madre di farina di GRANO tenero in polvere, PANNA, miele, pasta di arancia (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni della pasta), sale, burro di cacao, aromi, lievito di birra, aroma naturale, farina di GRANO tenero maltato.

LISTA INGREDIENTI

Pandoro

farina di GRANO tenero tipo 0, BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO, UOVA, lievito madre di farina di GRANO tenero in polvere, miele, PANNA, burro di cacao, sale, aromi, lievito di birra, aroma naturale, farina di GRANO tenero maltato, bacche di vaniglia.

LISTA INGREDIENTI

Veneziana

Impasto: farina di GRANO tenero tipo 0, scorze di agrumi canditi (arancia) (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni dei canditi), BURRO, zucchero, acqua, tuorlo d'UOVO, pasta di arancia (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni della pasta), lievito madre di farina di GRANO tenero in polvere, miele, sale, aromi, lievito di birra, aroma naturale, farina di GRANO tenero maltato.

Glassa alla mandorla: zucchero, albume d'UOVO reidratato, farina di MANDORLA (7,8%), farina di riso, olio di girasole, amido modificato, aromi.

Decorazione: MANDORLE, zucchero in granella, zucchero a velo.

LISTA INGREDIENTI

Colomba

Impasto: farina di GRANO tenero tipo 0, scorze di agrumi canditi (arancia) (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni dei canditi), BURRO, zucchero, acqua, tuorlo d'UOVO, pasta di arancia (indicare gli ingredienti/eventuali allergeni della pasta), lievito madre di farina di GRANO tenero in polvere, miele, sale, aromi, lievito di birra, aroma naturale, farina di GRANO tenero maltato.

Glassa alla mandorla: zucchero, albume d'UOVO reidratato, farina di MANDORLA (7,8%), farina di riso, olio di girasole, amido modificato, aromi.

Decorazione: MANDORLE, zucchero in granella, zucchero a velo.

LISTA INGREDIENTI

Panettone al Caramello

Impasto: farina di GRANO tenero tipo 0, cioccolato al LATTE gusto caramello 23% (zucchero, baurro di cacao, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, BURRO concentrato, pasta di cacao, maltodestrine, emulsionante (lecitine), aromi naturali), BURRO, acqua, zucchero, tuorlo d'UOVO, crema al caramello 3,5% (zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, palma), siero di LATTE in polvere, caramello 7% (zucchero, sciroppo di glucosio, maltodestrine), LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, sale, emulsionante (lecitine), aromi naturali), lievito madre di farina di GRANO tenero in polvere, pasta al caramello 1,4% (caramello 67% (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, colorante (E150d, E129) (contiene SOLFITI), aroma naturale, zucchero bruciato, addensante (E406), correttore di acidità (E330)), miele, sale, aromi, lievito di birra, aroma naturale, farina di GRANO tenero maltato.

Glassa di copertura: cioccolato al LATTE gusto caramello 70% (zucchero, burro di cacao, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, BURRO concentrato, pasta di cacao, maltodestrine, emulsionante (lecitine), aromi naturali), crema al caramello 30% (zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, palma), siero di LATTE in polvere, caramello 7% (zucchero, sciroppo di glucosio, maltodestrine), LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, sale, emulsionante (lecitine), aromi naturali).

Decorazione: riso croccante ricoperto di caramello (zucchero, farina di riso, burro di cacao, LATTE in polvere, LATTOSIO, sale, LATTE scremato in polvere, caramello 2% (zucchero, sciroppo di glucosio), cacao magro in polvere, emulsionante (lecitine), agente di rivestimento (E904), amido, sciroppo di glucosio, colorante (E160c), aromi).

Qualsiasi elemento decorativo inserito deve essere dichiarato.

Dosaggi Panettone PLATINUM

DOSI		0,5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Primo impasto												
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	3000	6000	12000	18000	24000	30000	36000	42000	48000	54000	60000
ACQUA	g	1500	3000	6000	9000	12000	15000	18000	21000	24000	27000	30000
BURRO	g	550	1100	2200	3300	4400	5500	6600	7700	8800	9900	11000
ZUCCHERO	g	150	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	250	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000
LIEVITO DI BIRRA	g	15	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300
TOTALE	g	5465	10930	21860	32790	43720	54650	65580	76510	87440	98370	109300
Secondo impasto												
PRIMO IMPASTO	g	5465	10930	21860	32790	43720	54650	65580	76510	87440	98370	109300
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	2000	4000	8000	12000	16000	20000	24000	28000	32000	36000	40000
BURRO	g	1000	2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	1050	2100	4200	6300	8400	10500	12600	14700	16800	18900	21000
ZUCCHERO	g	450	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
MIELE	g	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
SALE	g	45	90	180	270	360	450	540	630	720	810	900
UVETTA	g	1600	3200	6400	9600	12800	16000	19200	22400	24600	28800	32000
SCORZE DI ARANCIA CANDITA	g	700	1400	2800	4200	5600	7000	8400	9800	11200	12600	14000
SCORZE DI CEDRO CANDITO	g	350	700	1400	2100	2800	3500	4200	4900	5600	6300	7000
PASTA DI ARANCIA	g	225	450	900	1350	1800	2250	2700	3150	3600	4050	4500
AROMI		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
TOTALE	g	12935	25870	51740	77610	103480	129350	15520	181090	206960	232830	258700

1 dose = 10 Kg

Dosaggi Panettone TRADIZIONALE

DOSI		0,5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Primo impasto												
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	3000	6000	12000	18000	24000	30000	36000	42000	48000	54000	60000
ACQUA	g	1500	3000	6000	9000	12000	15000	18000	21000	24000	27000	30000
BURRO	g	450	900	1800	2700	35600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
LIEVITO DI BIRRA	g	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200
TOTALE	g	4960	9920	19840	29760	39680	49600	59520	69440	79360	89280	99200
Secondo impasto												
PRIMO IMPASTO	g	4960	9920	19840	29760	39680	49600	59520	69440	79360	89280	9200
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	2000	4000	8000	12000	16000	20000	24000	28000	32000	36000	40000
BURRO	g	900	1800	3600	5400	7200	9000	10800	12600	14400	16200	18000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	1100	2200	4400	6600	8800	11000	13200	15400	17600	19800	22000
ZUCCHERO	g	400	800	1600	2400	3200	4000	4800	5600	6400	7200	8000
SALE	g	40	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800
UVETTA	g	1350	2700	5400	8100	10800	13500	16200	18900	21600	24300	27000
SCORZE DI ARANCIA CANDITA	g	700	1400	2800	4200	5600	7000	8400	9800	11200	12600	14000
SCORZE DI CEDRO CANDITO	g	225	450	900	1350	1800	2250	2700	3150	3600	4050	4500
PASTA DI ARANCIA	g	225	450	900	1350	1800	2250	2700	3150	3600	4050	4500
AROMI		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
TOTALE	g	11900	23800	47600	71400	95200	119000	142800	166600	190400	214200	238000

1 dose = 10 Kg

Dosaggi Panettone GRAN MILANO

DOSI		0,5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Primo impasto												
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	3000	6000	12000	18000	24000	30000	36000	42000	48000	54000	60000
ACQUA	g	1350	2700	5400	8100	10800	13500	16200	18900	21600	24300	27000
BURRO	g	550	1100	2200	3300	4400	5500	6600	7700	8800	9900	11000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	450	900	1800	2700	35600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
FIORFIORE ACTI-VIS	g	90	180	360	540	720	900	1080	1260	1440	1620	1800
ZUCCHERO	g	90	180	360	540	720	900	1080	1260	1440	1620	1800
TOTALE	g	5530	11060	22120	33180	44240	55300	66360	77420	88480	99540	110600
Emulsione												
BURRO	g	350	700	1400	2100	2800	3500	4200	4900	5600	6300	7000
BURRO DI CACAO	g	45	90	180	270	360	450	540	630	720	810	900
MIELE	g	125	250	500	750	1000	1250	1500	1750	2000	2250	2500
PASTA DI ARANCIA	g	100	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
AROMI		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
TOTALE	g	620	1240	2480	3720	4960	6200	7440	8680	9920	11160	12400
Secondo impasto												
PRIMO IMPASTO	g	5530	11060	22120	33180	44240	55300	66360	77420	88480	99540	110600
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	2000	4000	8000	12000	16000	20000	24000	28000	32000	36000	40000
BURRO	g	900	1800	3600	5400	7200	9000	10800	12600	14400	16200	18000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	1150	2300	4600	6900	9200	11500	13800	16100	18400	20700	23000
ZUCCHERO	g	450	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
PANNA 35% M.G.	g	225	450	900	1350	1800	2250	2700	3150	3600	4050	4500
SALE	g	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
EMULSIONE	g	620	1240	2480	3720	4960	6200	7440	8680	9920	1160	12400
UVETTA	g	1600	3200	6400	9600	12800	16000	19200	22400	25600	28800	32000
SCORZE DI ARANCIA CANDITA	g	800	1600	3200	4800	6400	8000	9600	11200	12800	14400	16000
SCORZE DI CEDRO CANDITO	g	325	650	1300	1950	2600	3250	3900	4550	5200	5850	6500
TOTALE	g	13650	27300	54600	81900	109200	136500	163500	191100	218400	245700	273000

1 dose = 10 Kg

Dosaggi Pandoro

DOSI		0,5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Primo impasto ore 10:00												
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	1350	2700	5400	8100	10800	13500	16200	18900	21600	24300	27000
ACQUA (1ª PARTE)	g	500	1000	2000	3000	4000	5000	6000	7000	8000	9000	10000
ACQUA (2ª PARTE)	g	150	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000
BURRO	g	100	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
LIEVITO DI BIRRA	g	17,5	35	70	105	140	175	210	245	280	315	350
TOTALE	g	2117,5	4235	8470	12705	16940	21175	25410	29645	33880	38115	42350
Secondo impasto ore 13:30												
PRIMO IMPASTO	g	2117,5	4235	8470	12705	16940	21175	25410	29645	33880	38115	42350
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	1700	3400	6800	10200	13600	17000	20400	23800	27200	30600	34000
UOVA INTERE CAT.A (1ª PARTE)	g	350	700	1400	2100	2800	3500	4200	4900	5600	6300	7000
UOVA INTERE CAT.A (2ª PARTE)	g	350	700	1400	2100	2800	3500	4200	4900	5600	6300	7000
ZUCCHERO SEMOLATO	g	300	600	1200	1800	2400	3000	3600	4200	4800	5400	6000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	425	850	1700	2550	3400	4250	5100	5950	6800	7650	8500
BURRO	g	450	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
TOTALE	g	5692,5	11385	22770	34155	45540	56925	68310	79695	91080	102465	113850
Emulsione												
BURRO	g	1125	2250	4500	6750	9000	11250	13500	15750	18000	20250	22500
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	300	600	1200	1800	2400	3000	3600	4200	4800	5400	6000
ZUCCHERO A VELO	g	300	600	1200	1800	2400	3000	3600	4200	4800	5400	6000
MIELE	g	200	400	800	1200	1600	2000	2400	2800	3200	3600	4000
SALE	g	60	120	240	360	480	600	720	840	960	1080	1200
AROMI NATURALI		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
TOTALE	g	1985	3970	7940	11910	15880	19850	23820	27790	31760	35730	39800
Terzo impasto ore 16:00												
SECONDO IMPASTO	g	5692,5	11385	22770	34155	45540	56925	68310	79695	91080	102465	113850
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	1700	3400	6800	10200	13600	17000	20400	23800	27200	30600	34000
PANNA 35% M.G.	g	187,5	375	750	1125	1500	1875	2250	2625	3000	3375	3750
BURRO	g	250	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000
UOVA INTERE CAT.A	g	300	600	1200	1800	2400	3000	3600	4200	4800	5400	6000
BURRO DI CACAO	g	115	230	460	690	920	1150	1380	1610	1840	2070	2300
ZUCCHERO SEMOLATO	g	187,5	375	750	1125	1500	1875	2250	2625	3000	3375	3750
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	500	1000	2000	3000	4000	5000	6000	7000	8000	9000	10000
EMULSIONE	g	1985	3970	7940	11910	15880	19850	23820	27790	31760	35730	39800
TOTALE	g	10917,5	21835	43670	65505	87340	109175	131010	152845	174680	196515	218350

1 dose = 9,5 Kg

Dosaggi Veneziana

DOSI		0,5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Primo impasto												
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	3000	6000	12000	18000	24000	30000	36000	42000	48000	54000	60000
ACQUA	g	1500	3000	6000	9000	12000	15000	18000	21000	24000	27000	30000
BURRO	g	550	1100	2200	3300	4400	5500	6600	7700	8800	9900	11000
ZUCCHERO	g	150	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	250	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000
LIEVITO DI BIRRA	g	15	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300
TOTALE	g	5465	10930	21860	32790	43720	54650	65580	76510	87440	98370	109300
Secondo impasto												
PRIMO IMPASTO	g	5465	10930	21860	32790	43720	54650	65580	76510	87440	98370	109300
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	2000	4000	8000	12000	16000	20000	24000	28000	32000	36000	40000
BURRO	g	1000	2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	1050	2100	4200	6300	8400	10500	12600	14700	16800	18900	21000
ZUCCHERO	g	450	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
MIELE	g	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
SALE	g	45	90	180	270	360	450	540	630	720	810	900
SCORZE DI ARANCIA CANDITA	g	2250	4500	9000	13500	18000	22500	27000	31500	36000	40500	45000
PASTA DI ARANCIA	g	450	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
AROMI		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
TOTALE	g	12760	25520	51040	76560	102080	127600	153120	178640	204160	229680	255200

1 dose = 10 Kg

Dosaggi Colomba

DOSI		0,5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Primo impasto												
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	3000	6000	12000	18000	24000	30000	36000	42000	48000	54000	60000
ACQUA	g	1500	3000	6000	9000	12000	15000	18000	21000	24000	27000	30000
BURRO	g	550	1100	2200	3300	4400	5500	6600	7700	8800	9900	11000
ZUCCHERO	g	150	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	250	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000
LIEVITO DI BIRRA	g	15	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300
TOTALE	g	5465	10930	21860	32790	43720	54650	65580	76510	87440	98370	109300
Secondo impasto												
PRIMO IMPASTO	g	5465	10930	21860	32790	43720	54650	65580	76510	87440	98370	109300
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	2000	4000	8000	12000	16000	20000	24000	28000	32000	36000	40000
BURRO	g	1000	2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	1050	2100	4200	6300	8400	10500	12600	14700	16800	18900	21000
ZUCCHERO	g	450	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
MIELE	g	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
SALE	g	45	90	180	270	360	450	540	630	720	810	900
SCORZE DI ARANCIA CANDITA	g	2250	4500	9000	13500	18000	22500	27000	31500	36000	40500	45000
PASTA DI ARANCIA	g	450	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
AROMI		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
TOTALE	g	12760	25520	51040	76560	102080	127600	153120	178640	204160	229680	255200

1 dose = 10 Kg

Dosaggi Panettone al Caramello

DOSI		0,5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Primo impasto												
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	3000	6000	12000	18000	24000	30000	36000	42000	48000	54000	60000
ACQUA	g	1500	3000	6000	9000	12000	15000	18000	21000	24000	27000	30000
BURRO	g	550	1100	2200	3300	4400	5500	6600	7700	8800	9900	11000
ZUCCHERO	g	150	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	250	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000
LIEVITO DI BIRRA	g	15	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300
TOTALE	g	5465	10930	21860	32790	43720	54650	65580	76510	87440	98370	109300
Ganache al caramello												
ARIBA LATTE E CARAMELLO	g	300	600	1200	1800	2400	3000	3600	4200	4800	5400	6000
ACQUA	g	200	400	800	1200	1600	2000	2400	2800	3200	3600	4000
CARAVELLA GRAN CARAMELLO SALATO	g	500	1000	2000	3000	4000	5000	6000	7000	8000	9000	10000
PASTA CARAMELLO MARTINI GELATO	g	200	400	800	1200	1600	2000	2400	2800	3200	3600	4000
TOTALE	g	1200	2400	4800	7200	9600	12000	14400	16800	19200	21600	24000
Secondo impasto												
PRIMO IMPASTO	g	5465	10930	21860	32790	43720	54650	65580	76510	87440	98370	109300
FIORFIORE DOLCEUNICO FREE	g	2000	4000	8000	12000	16000	20000	24000	28000	32000	36000	40000
BURRO	g	1000	2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
TUORLO D'UOVO CAT.A	g	1050	2100	4200	6300	8400	10500	12600	14700	16800	18900	21000
ZUCCHERO	g	450	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
MIELE	g	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000

SALE	g	45	90	180	270	360	450	540	630	720	810	900
ARIBA LATTE E CARAMELLO	g	3000	6000	12000	18000	24000	30000	36000	42000	48000	54000	60000
GANACHE AL CARAMELLO	g	1200	2400	4800	7200	9600	12000	14400	16800	19200	21600	24000
TOTALE	g	14260	28520	57040	85560	114080	142600	171120	199640	228160	256680	285200
Glassa al caramello												
ARIBA LATTE E CARAMELLO	g	1050	2100	4200	6300	8400	10500	12600	14700	16800	18900	21000
CARAVELLA GRAN CARAMELLO SALATO	g	450	900	1800	2700	3600	4500	5400	6300	7200	8100	9000
PERLE CRUNCH CARAMELLO SALATO	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
TOTALE	g	1500	3000	6000	9000	12000	15000	18000	21000	24000	27000	30000

1 dose = 10 Kg

MASTER Martini

via Gardizza, 9/B, 48017
Conselice RA
T. 0545 989511
info@mastermartini.com
www.mastermartini.it
www.martiniprofessional.it

Concept and Design
THE TAILORS
thetailors.it

Martini
PROFESSIONAL

Martini Professional è il brand di Unigrà dedicato al mondo artigianale e professionale: fornisce prodotti innovativi e di qualità creati per rispondere alle esigenze degli artigiani pasticceri, panificatori, cioccolatieri, gelatieri e degli operatori del settore Ho.Re.Ca.

L'Ampio mondo Martini Professional si sviluppa in marchi e linee dedicate ai canali: Master Martini, Martini Cioccolato, Martini Gelato, Martini Frozen, Martini Food Service.