



NADALIN DE VERONA

IL NADALIN È UN DOLCE TIPICO NATALIZIO DI VERONA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

LIEVITO - DI BIRRA

ACQUA - 26/28°C

UOVA INTERE - T° AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

- g 6500 -Iniziare a impastare DOLCE FORNO, lievito di birra e acqua.
 - g 220 -Attendere che l'impasto inizi a formarsi ed aggiungere le uova in più riprese, fino ad ottenere una
 - g 2500 struttura liscia e con maglia glutinica ben formata.
 - g 1000 -Infine inserire il burro in due volte e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto elastico ed
 - g 1300 asciutto con una temperatura finale di 26/28°C.
- Tempo d'impastamento: 20/25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.
- Imburrare un contenitore alto e stretto per alimenti e porre a lievitare a 28/30°C per circa 1:30/2:00 ore, o comunque fino a volume triplicato (fare sempre la prova della spia, in una caraffa da 1lt. mettere 335 gr. di pasta, quando la cupola della pasta raggiungerà il litro la prima lievitazione è pronta).

EMULSIONE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.	g 3000
TUORLO D'UOVO	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1000
MIELE - D'ACACIA	g 250
BURRO DI CACAO	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 150
PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI	g 500

PREPARAZIONE

- Ammorbidire il burro ancora freddo in planetaria con foglia.
- Sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare.
- A parte riscaldare a 50°C il miele ed inserire il burro di cacao, aggiungere poi gli aromi e la pasta d'arancio.
- Miscelare ed inserire nel burro.
- Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 4500
TUORLO D'UOVO - T. AMBIENTE	g 1000
SALE - FINO	g 120
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
TUORLO D'UOVO - T. AMBIENTE	g 1500
EMULSIONE	g 5650

PREPARAZIONE

- Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e 1000 gr. di tuorlo ed iniziare l'impastamento.
- Quando la pasta è ben formata inserire lo zucchero ed il sale.
- Inserire il restante tuorlo in tre volte.
- Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
- Mettere a puntare per 30 minuti a 28/30°C.
- Tempi d'impastamento:40/50 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
MANDORLE A BASTONCINO	g 800
PINOLI	g 800
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 400
MARSALA SECCO	g 100
ALBUME	g 100
RUM A 70°	g 50

PREPARAZIONE

- Miscelare a secco il BRIOBIG e la frutta secca.
- Aggiungere il marsala, l'albume e il rum.
- Mescolare il tutto a mano, fino ad ottenere un composto umido, ma granulare, che in fase di cottura si adatterà al prodotto sciogliendosi leggermente e creando una crosticina leggermente croccante.

COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta finita la puntatura, suddividere nella pezzatura di 1000 gr.
- Arrotolare ben stretto e porre negli stampi di carta a forma di stella a 8 punte.
- Porre a lievitare a 26/28°C per circa 2/3 ore o comunque fino a quando la pasta sarà a circa 1 cm dal bordo.
- Lasciare scoperti i Nadalin fino a che si formi una leggera pelle, praticare il classico taglio ed allargare leggermente le punte.
- Glassare e cuocere a 140/150°C per 60/70 minuti.
- Una volta cotti, sfornare, capovolgere e lasciarli raffreddare.

ETICHETTATURA: CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05**Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:**

I prodotti finiti realizzati con le ricette IRCA devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti. PANETTONE -INGREDIENTI: farina **di grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo **d'uovo**, **uovo**, **latte** (reidratato), pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati(), pasta aromatizzante alla vaniglia 1.15 %(zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali),miele, burro di cacao, fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo **d'uovo**, **uovo**, pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati(), pasta aromatizzante alla vaniglia 1.15 %(zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali),miele, burro di cacao, lievito madre naturale (**frumento**), sale.



RICETTA CREATA PER TE DA GENNARO BARBATO

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE