



Excellence in Gelato and Pastry

I lievitati con Dolcefesta

RICETTARIO



PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 17:00/18.00

Dolcefesta	1500 g
Acqua	600 g
Burro	300 g
Tuorli	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	3/5 g
TOTALE	2705 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 8:00/19.00

Primo impasto	2705 g
Dolcefesta	500 g
Burro	350 g
Tuorli	300 g
Zucchero	250 g
Acqua	200 g
Miele (facoltativo)	25 g
Aromi (vaniglia, arancio, limone)	QB
TOTALE	4330 g




PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI COMPLEMENTARI

Arancia a cubetti 9x9	250 g
Cedro a cubetti 9x9	250 g
Uvetta sultanina	700 g
TOTALE	5530 g

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

- Impastare **DOLCEFESTA**, lievito e 3/4 dell' acqua per: 8 min. prima vel + 7 min. seconda vel. e comunque fino a formazione della maglia glutinica.
- Aggiungere lo zucchero e la restante parte dell'acqua fino a completo assorbimento. Inglobare i tuorli e poi il grasso gradualmente fino a completo assorbimento. 
- Porre l'impasto in camera di lievitazione a 27°C con il 70% U.R. per circa 14 ore fino a quadruplicarne il volume iniziale.
- Mettere 200 g di impasto in un contenitore da 1 Lt per verificare che alla fine del processo di lievitazione il volume dell'impasto sia quadruplicato.

Consiglio del M°



Una alternativa è quella di realizzare prima un pastello con zucchero e grasso in pomata invece di inserirli separatamente



PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO)

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

- Impastare il Primo Impasto e **DOLCEFESTA**, quindi iniziare ad idratare con una parte di acqua e una parte di tuorli man mano che la maglia glutinica si forma.
- Aggiungere la rimanente parte di acqua e tuorli, fino a completo assorbimento (impasto liscio e asciutto).
- Aggiungere in più volte lo zucchero facendo attenzione a non strappare la maglia glutinica; aggiungere gli aromi.
- Incorporare in più volte il burro in pomata fino a completo assorbimento (temperatura finale impasto 26-28°C).
- Unire la frutta intiepidita in prima velocità evitando di raffreddare l'impasto.
- Far riposare la massa in cella per 60 min a 30°C con il 70% di U.R.
- Spezzare nelle pezzature desiderate, tornire in due volte e porre nei pirottini.
- Mettere in cella di lievitazione a 30/32°C per 4/5 ore con 70% di umidità e far lievitare fino a 3/4 dello stampo. Lasciar formare la pelle e incidere come da abitudine.
- Cuocere in forno a 175°C per 55 min. le pezzature da 1,1 KG a valvola chiusa, aprire a metà cottura.
- Lasciare raffreddare i panettoni capovolti con gli appositi spilli. Confezionare il giorno dopo.



PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO-IN GIORNATA)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 8:00

Dolcefesta	1500 g
Acqua	600 g
Burro	300 g
Tuorli	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	20 g
TOTALE	2720 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 8:00/19.00

Primo Impasto	2720 g
Dolcefesta	500 g
Burro	350 g
Tuorli	300 g
Zucchero	250 g
Acqua	200 g
Miele (facoltativo)	25 g
Aromi (vaniglia, arancia, limone)	QB
Lievito di birra	10 g
TOTALE	4355 g



PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO-IN GIORNATA)

INGREDIENTI COMPLEMENTARI

Arancia a cubetti 9x9	250 g
Cedro a cubetti 9x9	250 g
Uvetta sultanina	700 g
TOTALE	5555 g

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

- Impastare **DOLCEFESTA**, lievito e una parte di acqua per: 8 min. prima vel + 7 min. seconda vel. e comunque fino a formazione della maglia glutinica.
- Aggiungere i tuorli. Inglobare lo zucchero nel grasso in pomata e poi procedere a incorporarlo gradualmente all'impasto fino a completo assorbimento.
- Aggiungere la restante parte di acqua ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Porre l'impasto in camera di lievitazione a 27°C con il 70% U.R. per circa 14 ore fino a quadruplicarne il volume iniziale.
- Mettere 200 g di impasto in un contenitore da 1 Lt per verificare che alla fine del processo di lievitazione il volume dell'impasto sia quadruplicato.



PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO-IN GIORNATA)

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

- Impastare il Primo Impasto e **DOLCEFESTA**, quindi iniziare ad idratare con una parte di acqua e una parte di tuorli man mano che la maglia glutinica si forma.
- Aggiungere la rimanente parte di acqua e tuorli, fino a completo assorbimento (impasto liscio e asciutto).
- Aggiungere in più volte lo zucchero facendo attenzione a non strappare la maglia glutinica; aggiungere gli aromi.
- Incorporare in più volte il burro in pomata fino a completo assorbimento (temperatura finale impasto 26-28°C).
- Unire la frutta intiepidita in prima velocità evitando di raffreddare l'impasto.
- Far riposare la massa in cella per 60 min a 30°C con il 70% di U.R.
- Spezzare nelle pezzature desiderate, tornire in due volte e porre nei pirottini.
- Mettere in cella di lievitazione a 32°C per 4 ore con 70% di umidità e far lievitare fino a 3/4 dello stampo.
- Cuocere in forno a 175°C per 60 min. le pezzature da 1,1 KG a valvola chiusa, aprire a metà cottura.
- Lasciare raffreddare i panettoni capovolti con gli appositi spilli. Confezionare il giorno dopo.



PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO A NORMA BIGA ALLEGGERITA)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 19:00

Dolcefesta	1500 g
Acqua	650 g
Lievito di birra	3/5 g
TOTALE	2155 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 8:00/19.00

Primo Impasto	2155 g
Dolcefesta	500 g
Burro	650 g
Tuorli	500 g
Zucchero	350 g
Acqua	200 g
Miele (facoltativo)	25 g
Aromi (vaniglia, arancia, limone)	QB
TOTALE	4380 g



PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO A NORMA BIGA ALLEGGERITA)

INGREDIENTI COMPLEMENTARI

Arancia a cubetti 9x9	250 g
Cedro a cubetti 9x9	250 g
Uvetta sultanina	700 g
TOTALE	5580 g

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

- Preparare la biga impastando **DOLCEFESTA**, acqua e lievito fino a formazione della maglia glutinica.
- Far riposare la biga per 12 ore circa in cella di lievitazione a 27/28°C con 75% di umidità e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale. (Mettere 200 g di impasto in un contenitore da 1 Lt per verificare che alla fine del processo di lievitazione il volume dell'impasto sia quadruplicato).



PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO A NORMA BIGA ALLEGGERITA)

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

- Versare nell'impastatrice nel seguente ordine: 1 la biga, 2 **DOLCEFESTA**, 3 la metà dei tuorli e 4 la metà dell'acqua.
- Impastare fino a completo assorbimento.
- Finire di aggiungere gradualmente PRIMA i tuorli e POI l'acqua (versarla gradualmente) ed impastare fino ad assorbimento totale.
- Aggiungere in più volte lo zucchero facendo attenzione a non strappare la maglia glutinica, quindi aggiungere gli aromi.
- Aggiungere gradualmente il burro a pomata, incorporandolo all'impasto fino a completo assorbimento (temperatura finale dell'impasto ca. 26/27°C).
- Unire la frutta intiepidita in prima velocità evitando di far raffreddare l'impasto.
- Far riposare in massa in cella per almeno 60 min. a 30°C con il 70% di umidità. (In alternativa l'impasto può essere lasciato nella vasca dell'impastatrice).
- Spezzare nelle pezzature desiderate e lasciar riposare per 30 min.
- Tornire, porre nei pirottini e mettere in cella di lievitazione a 30/32°C con 75% umidità per 4 ore fino al raggiungimento di 3/4 dello stampo.
- Cuocere in forno a 180°C per 60 min. le pezzature da 1,1Kg a valvola chiusa, aprire per gli ultimi 30 min.
- Lasciar raffreddare i panettoni capovolti con gli appositi spilli per almeno 2 ore.
- Confezionare il giorno dopo.



PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO UNICO)

INGREDIENTI IMPASTO UNICO

Dolcefesta	2000 g
Acqua	800 g
Burro	650 g
Tuorli	500 g
Zucchero	350 g
Lievito pressato	50 g
TOTALE	4350 g

INGREDIENTI COMPLEMENTARI

Arancia a cubetti 9x9	250 g
Cedro a cubetti 9x9	250 g
Uvetta sultanina	700 g
TOTALE	5575 g



PANETTONE CLASSICO

(IMPASTO UNICO)

PROCEDIMENTO

- Impastare **DOLCEFESTA** e lievito sciolto in una parte di acqua tiepida, quindi iniziare ad idratare con una parte di acqua e una parte di tuorli man mano che la maglia glutinica si forma. Continuare ad aggiungere gradualmente la restante parte di acqua e tuorli fino a completo assorbimento.
- Incorporare gradualmente lo zucchero fino a completo assorbimento. L'impasto deve essere liscio e asciutto.
- Aggiungere gradualmente il burro in pomata, incorporandolo all'impasto (temperatura finale impasto ca. 26°C).
- Unire la frutta intiepidita e gli atomi evitando di far raffreddare l'impasto.
- Far riposare in massa per almeno 60 min. a 27°C con 70% di umidità.
- Spezzare nelle pezzature desiderate, tornire e porre nei pirottini.
- Mettere in cella di lievitazione a 28°C per 4/5 ore con 70% di umidità e far lievitare fino a 1 cm sotto il bordo.
- Cuocere a 175° per 55 min. le pezzature da 1,1 kg a valvola chiusa, aprire per gli ultimi 5 min.
- Lasciare raffreddare i panettoni capovolti con gli appositi spilli per almeno 2 ore. Confezionare il giorno dopo.



VENEZIANA DEL MARINAIO

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 18:30

Dolcefesta	1500 g
Acqua fredda	600 g
Lievito di birra	3/5 g
Burro	300 g
Tuorli	200 g
Zucchero	100 g
TOTALE	2705 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 6:30

Primo Impasto	2705 g
Dolcefesta	500 g
Burro	290 g
Tuorli	300 g
Zucchero	200 g
Acqua	200 g
Pasta Natural Caffè espresso	260 g
Anice verde di castignano	80 g
Rhum	QB
Copertura fondente	110 g
TOTALE	4653 g



VENEZIANA DEL MARINAIO

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI GLASSA FONDENTE

Copertura fondente	205 g
Burro di cacao	50 g
Burro anidro	50 g
TOTALE glassa	305 g

INGREDIENTI GLASSA FONDENTE AL CAFFÈ

Copertura al latte	1200 g
Copertura fondente	800 g
Natural Caffè espresso	50/70 g
TOTALE glassa	2050/2070 g

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

- Impastare gli ingredienti tranne lo zucchero ed il burro che verranno aggiunti dopo la formazione della maglia glutinica. Temperatura finale dell'impasto: 26°C.
- Far lievitare circa 10/12 ore con spia 200 gr di impasto in contenitore da litro fino a quadruplicarne dell'impasto-temperatura cella 26/27°C con umidità 70%.



ENEZIANA DEL MARINAIO (IMPASTO DOPPIO)

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

- Impastare il primo impasto con **Dolcefesta**, tuorli e parte dell'acqua. A formazione della maglia glutinica aggiungere l'acqua restante e po' alla volta il burro. Temperatura dell'impasto: 26°C.
- Aggiungere la **Pasta Natural Caffè** amalgamandola all'impasto
- Lasciar riposare l'impasto per 60 min. in cella a 30°C e umidità al 70%. Procedere con la spezzatura e mettere nei pirottini.
- Far lievitare in cella per 4 ore circa (temperatura 30/32°C, Umidità 70%) e comunque fino a 3/4 del pirottino; lasciar stazionare per altri 15 minuti così da fermare la pelle da incidere.
- Per pezzature da 1kg cuocere a 170/180°C per 60 min. a valvola chiusa, 30 min a valvola aperta. Temperatura al cuocere 94/95°C.
- A fine cottura capovolgere con spilli.
- Lasciar raffreddare completamente fino al giorno seguente.
- Preparare sciroppo di zucchero (1kg zucchero con 600 g acqua) aggiungere 350 gr Anisetta Meletti ed immergere Veneziana lasciar scolare lo sciroppo in eccesso prima di procedere alla glassatura.
- Glassatura cioccolato fondente e caffè: cristallizzare la copertura fondente e latte, unire **Natural Caffè espresso** e glassare poi la superficie del panettone.



PANETTONE AL CIOCCOLATO

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 17:00/18.00

Dolcefesta	1500 g
Acqua	600 g
Burro	300 g
Tuorli	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	3/5 g
TOTALE	2705 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 8:00/9.00

Primo impasto	2705 g
Dolcefesta	500 g
Burro	300 g
Tuorli	300 g
Zucchero	250 g
Acqua	200 g
Miele (facoltativo)	25 g
Aromi (vaniglia, arancio, limone)	QB
TOTALE	4280 g



PANETTONE AL CIOCCOLATO

(IMPASTO DOPPIO)


INGREDIENTI COMPLEMENTARI

Ciobitter	50 g
Gocce di Cioccolato	1200 g
TOTALE	5530 g

INGREDIENTI GLASSA

Surrogato Cioccolato Fondente	500 g
Ciobitter	500 g

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

- Impastare **DOLCEFESTA**, lievito e 3/4 dell' acqua per: 8 min. prima vel + 7 min. seconda vel. e comunque fino a formazione della maglia glutinica.
- Aggiungere lo zucchero e la restante parte dell'acqua fino a completo assorbimento. Inglobare i tuorli e poi il grasso gradualmente fino a completo assorbimento. 
- Porre l'impasto in camera di lievitazione a 27°C con il 70% U.R. per circa 14 ore fino a quadruplicarne il volume iniziale.
- Mettere 200 g di impasto in un contenitore da 1 Lt per verificare che alla fine del processo di lievitazione il volume dell'impasto sia quadruplicato.

Consiglio del M°



Una alternativa è quella di realizzare prima un pastello con zucchero e grasso in pomata invece di inserirli separatamente



PANETTONE AL CIOCCOLATO

(IMPASTO DOPPIO)

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

- Impastare il Primo Impasto e **DOLCEFESTA**, quindi iniziare ad idratare con una parte di acqua e una parte di tuorli man mano che la maglia glutinica si forma.
- Aggiungere la rimanente parte di acqua e tuorli, fino a completo assorbimento (impasto liscio e asciutto).
- Aggiungere in più volte lo zucchero facendo attenzione a non strappare la maglia glutinica; aggiungere gli aromi.
- Incorporare in più volte il burro in pomata e il **ciobitter** fino a completo assorbimento (temperatura finale impasto 26-28°C).
- Unire le gocce di cioccolato in prima velocità evitando di raffreddare l'impasto.
- Far riposare la massa in cella per 60 min a 30°C con il 70% di U.R.
- Spezzare nelle pezzature desiderate, tornire in due volte e porre nei pirottini.
- Mettere in cella di lievitazione a 30/32°C per 4/5 ore con 70% di umidità e far lievitare fino a 3/4 dello stampo. Lasciar formare la pelle e incidere come da abitudine.
- Cuocere in forno a 175°C per 55 min. le pezzature da 1,1 KG a valvola chiusa, aprire a metà cottura.
- Lasciare raffreddare i panettoni capovolti con gli appositi spilli. Confezionare il giorno dopo.



PANETTONE AL PISTACCHIO

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 17:00/18.00

Dolcefesta	1500 g
Acqua	600 g
Burro	300 g
Tuorli	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	3/5 g
TOTALE	2705 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 8:00/9.00

Primo impasto	2705 g
Dolcefesta	500 g
Burro	300 g
Tuorli	300 g
Zucchero	250 g
Acqua	200 g
Miele (facoltativo)	25 g
Aromi (vaniglia, arancio, limone)	QB
TOTALE	4280 g



PANETTONE AL PISTACCHIO

(IMPASTO DOPPIO)


INGREDIENTI COMPLEMENTARI

Natural Pistacchio	50 g
TOTALE	4330 g

INGREDIENTI GLASSA

Surrogato Cioccolato Bianco	500 g
Ciocolosa Pistacchio	500 g

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

- Impastare **DOLCEFESTA**, lievito e 3/4 dell' acqua per: 8 min. prima vel + 7 min. seconda vel. e comunque fino a formazione della maglia glutinica.
- Aggiungere lo zucchero e la restante parte dell'acqua fino a completo assorbimento. Inglobare i tuorli e poi il grasso gradualmente fino a completo assorbimento. 
- Porre l'impasto in camera di lievitazione a 27°C con il 70% U.R. per circa 14 ore fino a quadruplicarne il volume iniziale.
- Mettere 200 g di impasto in un contenitore da 1 Lt per verificare che alla fine del processo di lievitazione il volume dell'impasto sia quadruplicato.

Consiglio del M°



Una alternativa è quella di realizzare prima un pastello con zucchero e grasso in pomata invece di inserirli separatamente



PANETTONE PISTACCHIO

(IMPASTO DOPPIO)

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

- Impastare il Primo Impasto e **DOLCEFESTA**, quindi iniziare ad idratare con una parte di acqua e una parte di tuorli man mano che la maglia glutinica si forma.
- Aggiungere la rimanente parte di acqua e tuorli, fino a completo assorbimento (impasto liscio e asciutto).
- Aggiungere in più volte lo zucchero facendo attenzione a non strappare la maglia glutinica; aggiungere gli aromi.
- Incorporare in più volte il burro in pomata e la pasta Natural Pistacchio fino a completo assorbimento (temperatura finale impasto 26-28°C).
- Unire le gocce di cioccolato in prima velocità evitando di raffreddare l'impasto.
- Far riposare la massa in cella per 60 min a 30°C con il 70% di U.R.
- Spezzare nelle pezzature desiderate, tornare in due volte e porre nei pirottini.
- Mettere in cella di lievitazione a 30/32°C per 4/5 ore con 70% di umidità e far lievitare fino a 3/4 dello stampo. Lasciar formare la pelle e incidere come da abitudine.
- Cuocere in forno a 175°C per 55 min. le pezzature da 1,1 KG a valvola chiusa, aprire a metà cottura.
- Lasciare raffreddare i panettoni capovolti con gli appositi spilli. Confezionare il giorno dopo.

Consiglio del M°



Siringare il panettone con Cioccolosa Pistacchio



ENEZIANA CLASSICA

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 8:00

Dolcefesta	1500 g
Acqua	600 g
Burro	300 g
Tuorli	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	20 g
TOTALE Primo impasto	2720 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 12:00

Primo impasto	2720 g
Dolcefesta	500 g
Burro	350 g
Tuorli	300 g
Zucchero	250 g
Acqua	200 g
Miele (facoltativo)	25 g
Aromi	QB
Lievito di Birra	10 g
TOTALE Primo impasto	4355 g



ENEZIANA CLASSICA

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI COMPLEMENTARI

Arancia a cubetti 9x9	250 g
Cedro a cubetti 9x9	250 g
Uvetta sultanina	700 g
TOTALE	5555 g

PROCEDIMENTO DEL PRIMO IMPASTO 8:00

- Impastare **DOLCEFESTA**, acqua, lievito, una parte di acqua e tuorli per 8 min. prima vel. +7 min. seconda vel. e comunque fino a formazione della maglia glutinica.
- Incorporare gradualmente lo zucchero e la restante acqua.
- Una volta ottenuto un impasto asciutto unire i tuorli all'impasto.
- Mettere in camera di lievitazione sui 31°/32°C per ca. 4 ore umidità 70% e comunque fino a quadruplicazione del volume iniziale.
- Mettere 200 g di impasto in un contenitore da 1 Lt per verificare che alla fine del processo di lievitazione il volume dell'impasto sia quadruplicato.



VENEZIANA CLASSICA (IMPASTO DOPPIO)

PROCEDIMENTO DEL SECONDO IMPASTO 12:00

- Impastare il Primo Impasto e **DOLCEFESTA**, quindi iniziare ad idratare con una parte di acqua e una parte di tuorli man mano che la maglia glutinica si forma.
- Aggiungere la rimanente parte di acqua e tuorli, fino a completo assorbimento (impasto liscio ed asciutto).
- Aggiungere in più volte lo zucchero facendo attenzione a non strappare la maglia glutinica; aggiungere gli aromi.
- incorporare in più volte il burro in pomata fino a completo assorbimento (temperatura finale dell'impasto 26-28°C).
- Unire la frutta intiepidita in prima velocità evitando di raffreddare l'impasto
- Far riposare la massa in cella per almeno 60 minuti a 30/32°C con il 70% di umidità.
- Spezzare nelle pezzature desiderate, tornire e porre nei pirottini. Mettere in cella di lievitazione sui 32°C per 4 ore con 70% di umidità .
- Cuocere in forno a 175°C per 60 min. le pezzature da 1,1 Kg a valvola chiusa, aprire a metà cottura.
- Lasciare raffreddare i panettoni capovolti con gli appositi spilli. Confezionare il giorno dopo.



COLOMBA

ALL'OLIO D'OLIVA E OLIVE CANDITE AGRUMATE

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 19:00

Acqua fredda	655 g
Dolcefesta	1500 g
Olio Extra Verdine d'Oliva	300 g
Tuorli	200 g
Lievito di birra	5 g
Zucchero saccarosio	100 g
TOTALE Primo impasto	2760 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 8:00

Primo impasto	2760 g
Dolcefesta	500 g
Olio Extra Verdine d'Oliva	280 g
Acqua fredda	200 g
Zucchero saccarosio	250 g
Olive candite	600 g
Tuorli	360 g
Arance candite	600 g
TOTALE secondo impasto	5550 g



COLOMBA

ALL'OLIO D'OLIVA E OLIVE CANDITE AGRUMATE

INGREDIENTI GLASSA

Glassa Mandorlata	1000 g
Olio Extra Verdine d'Oлива	400 g
Albume	400/600 g
TOTALE glassa	2000 g

PREPARAZIONE PRIMO IMPASTO

- Impastare tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero e l'olio che verranno aggiunti dopo la formazione della maglia glutinica. Temperatura finale impasto: 26°C.
- lievitazione in cella 26/27°C con umidità 70/75% con spia fino a quadruplicazione dell'impasto.



COLOMBA

ALL'OLIO D'OLIVA E OLIVE CANDITE AGRUMATE

PREPARAZIONE SECONDO IMPASTO

- Impastare il primo impasto con **DOLCEFESTA**, tuorli e parte dell'acqua.
- A formazione della maglia glutinica aggiungere l'acqua restante.
- Creare una emulsione con olio e zucchero aggiungendola all'impasto in più riprese. Temperatura finale impasto: 26°C.
- Aggiungere le olive candite e arance candite che avrete precedentemente tagliato a metà.
- Lasciar riposare l'impasto per 60 min. in cella a 30/32°C, con umidità al 70%. Poi Spezzare , tornire e porre nei pirottini.
- Far lievitare per 4/5 ore in cella a 30/32° C e comunque fino a raggiungimento di 3/4 del pirottino, lasciar fare la pelle per 15 min. prima di mettere la glassa.
- Preparare la glassa mescolando gli ingredienti in planetaria circa 4 ore prima dell'utilizzo.
- Glassare la superficie dei panettoni ed in pezzature da 1000 g cuocere a 175°C per 60 min. a valvola chiusa e 30 min. a valvola aperta. Temperatura al cuore 95°C.
- A fine cottura capovolgere i panettoni con appositi spilli e lasciar raffreddare completamente prima di confezionare.



COLOMBA

ALL'OLIO D'OLIVA E OLIVE CANDITE AGRUMATE

INGREDIENTI CARAMELLIZZAZIONE OLIVE

Zucchero	1000 g
Acqua	600 g
Anisetta Meletti	QB
Semi anice	QB
Scorza arance	6 arance
Olive tagliate	600 g



PROCEDIMENTO

- Unire acqua, zucchero scorze e semi, miscelare e portare a bollore.
- Unire l'Anisetta Meletti.
- Immergere le olive tagliate per 24 ore.
- Caramellare in teglia a 190°C per 30/40 minuti.



COLOMBA CLASSICA

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 17:00

Dolcefesta	1500 g
Acqua	550 g
Lievito di birra	3 g
Tuorli	200 g
Burro	400 g
Totale primo impasto	2653 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 8:00

Primo impasto	2653 g
Dolcefesta	500 g
Acqua	50 g
Zucchero	300 g
Miele	20 g
Aromi	QB
Tuorli	400 g
Burro	600 g
Totale secondo impasto	4523 g



COLOMBA CLASSICA

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI COMPLEMENTARI

Arancia a cubetti 9x9	400 g
Cedro a cubetti 9x9	400 g
Uvetta sultanina	600 g
Totale impasto	5923 g

PREPARAZIONE PRIMO IMPASTO

- Impastare tutti gli ingredienti, tranne il burro, fino a formare un impasto liscio ed omogeneo (la maglia glutinica deve essere ben strutturata).
- Incorporare il burro fino a completo assorbimento. temperatura finale dell'impasto 27°C.
- Mettere in camera di lievitazione a 27°C per circa 14 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale (si consiglia test da litro).



COLOMBA CLASSICA

(IMPASTO DOPPIO)

PREPARAZIONE SECONDO IMPASTO

- Impastare il primo impasto con **DOLCEFESTA** e acqua fino a formazione maglia glutinica, aggiungere zucchero, miele e aromi, fare assorbire in prima velocità.
- Aggiungere i tuorli fino a completo assorbimento.
- Ad impasto liscio ed asciutto amalgamare il Burro. (Temp. impasto finale 27°C).
- Aggiungere la frutta candita. Se l'impasto è freddo la frutta può essere intiepidita per ottenere una temp. ottimale di 27/28°C.
- Puntare per ca. 1 ora in cella di lievitazione senza umidità.
- Spezzare, tornire e fare formare la pelle. Tagliare in due corpi e mettere negli stampi come d'abitudine.
- Continuare la lievitazione a 30/32°C per circa 4/5 ore.
- Cuocere per 55 min a 180°C per pezzature da 950/1000 g a valvola chiusa. Aprire la valvola gli ultimi 5 minuti.
- Le Colombe vanno capovolte con gli appositi spilli.



COLOMBA CLASSICA 2

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 17:00

Dolcefesta	1500 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	3/5 g
Burro	300 g
Tuorli	200 g
Zucchero	100 g
Totale primo impasto	2705 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 8:00

Primo impasto	2705 g
Dolcefesta	500 g
Acqua	200 g
Zucchero	250 g
Miele	25 g
Aromi	QB
Tuorli	300 g
Burro	350 g
Totale secondo impasto	4330 g



COLOMBA CLASSICA 2

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI COMPLEMENTARI

Arancia a cubetti 9x9	400 g
Cedro a cubetti 9x9	400 g
Uvetta sultanina	600 g
Totale impasto	5730 g

PREPARAZIONE PRIMO IMPASTO

- Impastare tutti gli ingredienti, tranne il burro, fino alla formazione della maglia glutinica.
- Incorporare il burro fino a completo assorbimento. temperatura finale dell'impasto 27°C.
- Mettere in camera di lievitazione a 27°C per circa 14 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale (si consiglia test da litro).



COLOMBA CLASSICA 2 (IMPASTO DOPPIO)

PREPARAZIONE SECONDO IMPASTO

- Impastare il primo impasto con **DOLCEFESTA** e acqua fino a formazione maglia glutinica, aggiungere zucchero, miele e aromi, fare assorbire in prima velocità.
- Aggiungere i tuorli fino a completo assorbimento.
- Ad impasto liscio ed asciutto amalgamare il Burro. (Temp. impasto finale 27°C).
- Aggiungere la frutta candita. Se l'impasto è freddo la frutta può essere intiepidita per ottenere una temp. ottimale di 27/28°C.
- Puntare per ca. 1 ora in cella di lievitazione senza umidità.
- Spezzare, tornire e fare formare la pelle. Tagliare in due corpi e mettere negli stampi come d'abitudine.
- Continuare la lievitazione a 30/32°C per circa 4-5 ore.
- Cuocere per 60 min. a 180/àC per pezzature da 950/1000 g. Valvola chiusa e aprire per gli ultimi 30 min.
- Le Colombe vanno capovolte con gli appositi spilli.



PANDORO CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 10:00

Dolcefesta	1500 g
Acqua	600 g
Tuorli	400 g
Lievito di Birra	20 g
Zucchero	250 g
Burro	250 g
Totale primo impasto	3020 g

PREPARAZIONE PRIMO IMPASTO

- Impastare **DOLCEFESTA**, 3/4 dell'acqua (550 gr) e lievito per circa 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
- Aggiungere gradualmente zucchero, la restante acqua (50 gr) e i tuorli, farli assorbire ed infine incorporare il burro, lavorando fino a completo assorbimento.
- La temperatura finale dell'impasto deve essere di 26/28°C.
- Far lievitare a 30°/32°C fino a triplicazione del volume dell'impasto, ca. 5 ore.
- Per un'ulteriore verifica mettere 200g di pasta in una caraffa da 1 litro dove controllare l'avvenuta triplicazione.



PANDORO CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 15:00

Primo impasto	3020 g
Dolcefesta	1000 g
Uova	400 g
Burro in pomata	900 g
Zucchero	500 g
Tuorli	400 g
Burro di cacao grattugiato	65 g
Bacche di vaniglia	3 n
Totale impasto	6285 g



PANDORO CLASSICO

(IMPASTO DOPPIO)

PREPARAZIONE SECONDO IMPASTO

- Creare preventivamente un'emulsione con i tuorli, il burro in pomata e le bacche di vaniglia e lasciarlo riposare.
- Impastare il Primo Impasto, **DOLCEFESTA** e uova, lavorare gli ingredienti tutti insieme fino ad impasto liscio ed asciutto.
- Aggiungere poi lo zucchero e lavorare fino ad impasto liscio.
- Aggiungere l'emulsione realizzata preventivamente e terminare l'impasto fino a completa formazione della maglia glutinica.
- Infine incorporare il burro di cacao grattugiato, quindi puntare 15 min.
- Spezzare nei pesi desiderati, fare prima pirlatura, porre sugli assi e lasciare lievitare in cella senza umidità per circa un'ora.
- Dare la seconda pirlatura (arrotondata) e porre negli stampi preventivamente imburati con la chiusura dell'impasto sul lato.
- Lievitare in cella a 26-28°C con umidità rel. 70% per ca. 10 ore. Lasciare fuori 20min. per la formazione della pelle.
- Forare con stuzzicadenti prima della cottura e cuocere a 180°C con temperatura decrescente fino a 160°C per 65min. Per il formato da 1,1 kg aprire la valvola a metà cottura.



PAN MATTINO

(IMPASTO UNICO)

INGREDIENTI

Dolcefesta	1000 g
Uova	150 g
Zucchero	120 g
Tuorli	120 g
Halta Melange Crem/cake	200 g
Acqua	300/350 g
You&Vis	30 g
Lievito di birra	15 g
Aroma di vaniglia, limone, arancia grattugiata	QB
Totale primo impasto	1935 g

INGREDIENTI GLASSA

Glassa mandorlata	1000 g
Albume	600 g



PAN MATTINO

(IMPASTO UNICO)

PREPARAZIONE

- Impastare gli ingredienti tenendo indietro un po' di acqua e uovo, aggiungerli un po' alla volta sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.
- Puntare bene l'impasto sul tavolo. Coprire con un telo di plastica per circa 30/45 minuti.
- Spezzare l'impasto e formare i Pan Mattino.
- Far lievitare a 31°C con umidità 75% per 2 ore e mezza circa.
- Coprire la superficie con **Glassa Mandorlata**, granella di zucchero e zucchero a velo.
- Cuocere a 180°C per circa 20-22 minuti.



BRIOCHES

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 18:00

Farina 00280w	1000 g
Margarina Klass Cre/cake	50 g
Mc1 Miglioratore	10 g
Lievito	50 g
Uova	60 g
Acqua	500 g
Totale primo impasto	1670 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 6:00

Primo impasto	1670 g
Dolcefesta	1000 g
Zucchero	200 g
Uova	300 g
Margarina Klass Cre/Cale	200 g
Acqua	100 g
Tuorli	100 g
Mc1	40 g
Lievito	60 g
Totale secondo impasto	3670 g



BRIOCHES

(IMPASTO DOPPIO)

PREPARAZIONE DEL PRIMO IMPASTO

- Impastare la farina tipo 00 con lievito, **Mc1**, **Klass crema** e uova.
- Creare la maglia glutinica aggiungendo gradualmente l'acqua. Temperatura finale dell'impasto 26°C.
- Lasciar puntare l'impasto in frigo per 12 ore a 4°C.

PREPARAZIONE DEL SECONDO IMPASTO

- Unire il 1° impasto a **DOLCEFESTA**, **MCI**, lievito, acqua e uova.
- Dopo aver creato la maglia glutinica aggiungere a più riprese tuorli e zucchero.
- A impasto liscio e asciutto aggiungere **Klass Crema** gradualmente. Temperatura finale dell'impasto 25-28°C.
- Far riposare l'impasto in cella lievitazione a 26°C, spezzare l'impasto nelle pezzature desiderati desiderate e far lievitare a 26°C con umidità 75%.
- Cuocere a 180/200°C per 20 min. circa.



Qualora si volesse realizzare l'impasto in giornata, lasciar riposare il 1° impasto in cella lievitazione a 26°C, per poi lavorarlo conseguentemente.



BRIOCHES CON TUPPO

(IMPASTO BREVE)

INGREDIENTI IMPASTO DIRETTO

Dolcefesta	2200 g
Farina 00	800 g
Acqua	1000 g
Zucchero	330 g
Halta Melange Cre/cake	450 g
Uovo	500 g
Tuorli	150 g
Lievito di birra	120 g
Totale impasto	5550 g



Per caratterizzare ulteriormente il prodotto aggiungere una aromatizzazione a piacere.

E per un gusto unico farcire con gelato **Nocciola** e **Pistacchio Natural**.



BRIOCHES CON TUPPO

(IMPASTO BREVE)

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti tenendo indietro un po' di acqua e uovo fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (temperatura dell'impasto 27-28 °C).
- Puntare l'impasto per circa 30-45 minuti.
- Formare delle sfere da 80 g per le brioche e lievitare in cella per 2-2,5 h a 32°C con umidità al 70%.
- Realizzare delle sfere da 20 gr per il tuppo e far lievitare 1 h circa sul tavolo di lavoro , prima di essere inserito sulla brioche e rimesso in cella.
- Spennellare con uovo prima della cottura.
- Cuocere a 190-195 °C per circa 20 minuti (in base al proprio forno).



Per la realizzazione dell'impasto serale basterà diminuire il lievito di birra a 60 g su 3 kg di mix & farina.



SCHIACCIATA DOLCE ALLA MARCHIGIANA (IMPASTI DIRETTI IN GIORNATA)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO ORE 7:00

Dolcefesta	800 g
Acqua	400 g
Farina W320	150 g
Lievito di birra	20 g
Melange crema	150 g
Uova	50 g
Totale impasto	1570 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO ORE 11:00

Primo impasto	1570 g	Lievito	10 g
Dolcefesta	400 g	Frutta candita	150 g
Uova	100 g	Pinoli	150 g
Zucchero	100 g	Anice verde di Castignano	20 g
Melange crema	100 g	Vaniglia	2 g
Uva sultanina	1000 g	Totale impasto	3602 g



SCHIACCIATA DOLCE ALLA MARCHIGIANA (IMPASTI DIRETTI IN GIORNATA)

PREPARAZIONE PRIMO IMPASTO

- Impastare insieme **DOLCEFESTA**, acqua, farina , lievito e uova fino a formazione della maglia glutinica. Aggiungere poi a più riprese la **MELANGE** .
- Far lievitare per 4 ore circa fino a quando non triplichi il suo volume in cella a 30/32°C con umidità 70/75%.

PREPARAZIONE SECONDO IMPASTO

- Impastare il Primo Impasto, il **DOLCEFESTA** e le uova fino a impasto liscio e omogeneo, formando la maglia glutinica.
- Aggiungere l'emulsione di **MELANGE**, zucchero, vaniglia semi di anice, uva sultanina (in sciroppo di zucchero con Anisetta Meletti) e pinoli.
- Lasciar riposare per 30 min. a 32°C.
- Spezzare l'impasto in parti da 500 gr, tornire e mettere in teglia.
- Far lievitare per 4 ore a 32°C.
- Prima di infornare praticare sulla superficie un taglio a forma di triangolo
- Cuocere in forno a 175°C per 50/55 min.



Per realizzare la variante ligure: sostituire ai semi di anice il finocchio ed aggiungere li Zibibbo.



PANCOSANTI (IMPASTO DIRETTO)

INGREDIENTI

Dolcefesta	2100 g
Acqua fredda	1200 g
Farina	300 g
Lievito di birra	40 g
Uova	400 g
Uva sultanina	700 g
Noci	300 g
Olio Extravergine	150 g
Miele	50 g
Pepe	5 g
Totale impasto	5245 g

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.
- Ad impasto liscio e asciutto aggiungere nell'ordine olio, miele, pepe, noci, uvetta e se si preferisce 10 gr di anice.
- La temperatura finale dell'impasto deve raggiungere 27-30°C.
- Lasciar riposare l'impasto 1 ora poi spezzare a piacere.
- Far riposare altri 15 minuti poi formare, incidere la superficie con una lametta formando conuovo sbattuto.
- Far lievitare per 2-5 ore.
- Cuocere in forno a 180° C per 30/35minuti.



MARITOZZI

(IMPASTO DIRETTO)

INGREDIENTI

Dolcefesta	1000 g
Uova	150 g
Zucchero	120 g
Tuorli	120 g
Halta Melange Cre/Cake	200 g
Acqua	300/350 g
You&Vis	30 g
Lievito di birra	15 g
Aroma	QB
Totale impasto	1935 g

PER FARCIRE

Halta Dolci	QB
Cioccolosa	QB



MARITOZZI (IMPASTO DIRETTO)

PREPARAZIONE

- Impastare gli ingredienti tenendo indietro un po' di acqua e uovo.
- Aggiungerli un po' alla volta sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto
- Puntare l'impasto per circa 30/40 min., coperto sul tavolo con un foglio di plastica.
- Dividere l'impasto e formare i maritozzi. Far lievitare a 32°C con umidità 75% per 2 ore e 30circa.
- Spennellare con uovo prima della cottura. Cuocere a 180°C per 20 min. Lo stesso impasto si può modellare in varie forme e lucidare la superficie. Le forme possono essere a treccia, nodino, girella o sfera.
- Una volta freddo farcire con **Halta Dolci** e **Cioccolosa Gianduia**.



Per la realizzazione dell'impasto serale basterà diminuire il lievito di birra.



TORTA DELLE ROSE

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI IMPASTO 8:00

Dolcefesta	1450 g
Uova	300 g
Burro	100 g
Latte	550 g
Lievito di birra	25 g
Totale impasto	2425 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO 12:30

Primo impasto	2425 g
Farina forte W320 da croissant	250 g
Uova intere	50 g
Acqua	50 g
Totale impasto	2775 g

INGREDIENTI COMPLEMENTARI

Zucchero	200 g
TOT	2975 g



TORTA DELLE ROSE

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI RIPIENO

Canella	2 g
Burro	100 g
Zucchero	100 g

PREPARAZIONE PRIMO IMPASTO

- Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro e tenendo indietro un po' di acqua e uovo, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
- Aggiungere il burro fino a completo assorbimento.
- Mettere in cella di lievitazione a 30 °C per 3-4 ore circa, fino a triplicazione del volume dell'impasto. Fare test brick litro.



TORTA DELLE ROSE (IMPASTO DOPPIO)

PREPARAZIONE SECONDO IMPASTO

- Mescolare Primo Impasto, farina, uova e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (formazione della maglia glutinica).
- Aggiungere gradualmente lo zucchero in 1° velocità fino a completo assorbimento.
- Puntare per ca. 10min. a temperatura ambiente, quindi porre in frigo per far raffreddare l'impasto.
- Preparare il ripieno montando in planetaria il burro e lo zucchero.
- Stendere l'impasto con la laminatrice fino ad uno spessore di cs. 4 mm.
- Distribuire uniformemente sulla superficie dell'impasto la crema di burro, zucchero e cannella.
- Arrotolare l'impasto formando un lungo rotolo, quindi tagliarlo ricavando delle girelle di ca. 60 g.
- Disporre 7/8 girelle in un anello per ciambelle in modo da far collimare i bordi.
- Porre in cella di lievitazione a 31°C per ca. 2 ore.
- Dopo la lievitazione ogni girella di pasta, gonfiandosi, si avvicinerà all'altra formando tanti boccioli di rosa.
- Spennellare con uovo prima della cottura e cuocere le pezzature da 400g a 180°C per circa 30 min.



Per una golosa Variante farcire la torta delle rose a proprio piacimento:

- ✓ **Farciplus mela**, pinoli, uvetta e cannella mixati
- ✓ Crema spalmabile **EssenzaPiù**.



TORTA DELLE ROSE

(IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMA FASE (RIF.1. PANETTONE CLASSICO)

Primo impasto	2705 g
Secondo impasto	4330 g
TOT Impasto	7035 g

INGREDIENTI SECONDA FASE (RIF.1. PANETTONE CLASSICO)

Zenzero	250 g
Gocce di Cioccolato	200 g
TOT	450 g

GLASSA MANDORLATA

Glassa Mandorlata	1000 g
Albume	600 g
TOT Glassa	1600 g

GLASSA CACAO

Ciogust	160 g
TOT Glassa	160 g



TORTA DELLE ROSE (IMPASTO DOPPIO)

PREPARAZIONE PRIMA FASE

- Seguire il PROCEDIMENTO del Primo Impasto.
- Seguire il PROCEDIMENTO del Secondo Impasto.

PREPARAZIONE SECONDA IMPASTO

- Unire all'impasto le gocce di cioccolato e lo zenzero a cubetti.
- Impastare in prima velocità mantenendo la temperatura finale tra 26° e 28°C.
- Far lievitare in cella per 60 minuti a 32 °C ed umidità 70%.
- Spezzare e formare dei piccoli filoni da adagiare in un stampo a forma di ciambella come per formare un abbraccio.
- Far lievitare fino a riempire $\frac{3}{4}$ dello stampo.
- Glassare la superficie con le due glasse preparate in precedenza e terminare con spolvero di zucchero a velo, in granella e da un lato le gocce di cioccolato dall'altro.
- Cuocere come da abitudine.



Per una variante bicolore: si può realizzare una parte dell'impasto color cioccolato utilizzando la ricetta del Panettone cioccolato e mirtilli nella cui applicazione è stata aggiunta la crema insaporente **Ciogust**.



GIRELLA FRUIT (IMPASTO DOPPIO)

INGREDIENTI PRIMA FASE (RIF.1. PANETTONE CLASSICO)

Primo impasto	2705 g
Secondo impasto	4330 g
TOT Impasto	7035 g

INGREDIENTI SECONDA FASE

Zucchero	400 g
Cannella in polvere	QB
Passata Maestro Albicocca	QB
TOT	400 g

GLASSA MANDORLATA

Glassa Mandorlata	1000 g
Albume	600 g
TOT Glassa	1600 g



GIRELLA FRUIT (IMPASTO DOPPIO)

PREPARAZIONE PRIMA FASE (RIF. 1. PANETTONE CLASSICO)

- Seguire il PROCEDIMENTO del Primo Impasto.
- Seguire il PROCEDIMENTO del Secondo Impasto.

PREPARAZIONE SECONDA FASE

- Unire all'impasto le albicocche a cubetti reidratate con uno sciroppo di zucchero al Maraschino e cannella.
- Impastare in prima velocità mantenendo la temperatura finale tra 26° e 28°C.
- Far lievitare in cella per 60 minuti a 32 °C ed umidità 70%.
- Spezzare, formare e mettere l'impasto nello stampo da Brioche o Cake.
- Far lievitare fino a riempire $\frac{3}{4}$ dello stampo.
- Glassare la superficie con la **Glassa Mandorlata** preparata.
- Mettere in un sac-a-poche la **PASSATA MAESTRO ALBICOCCA** disegnando una spirale sulla superficie dell'impasto.
- Terminare con spolvero di zucchero a velo e in granella.
- Cuocere come da abitudine.



CAKE 4 STAGIONI

INGREDIENTI PRIMA FASE (RIF.1. PANETTONE CLASSICO)

FARCITURA

Primo impasto	2705 g
Secondo impasto	4330 g
TOT Impasto	7035 g

Cubetti di macedonia	400 g
Semi di Anice	QB
Frutta candita	QB
TOT Farcitura	400 g

GLASSA

Zucchero semolato	400 g
Liquore anisetta	75 g
TOT Glassa	475 g

PREPARAZIONE PRIMA FASE (RIF. 1. PANETTONE CLASSICO)

- Seguire il PROCEDIMENTO del Primo Impasto.
- Seguire il PROCEDIMENTO del Secondo Impasto.



CAKE 4 STAGIONI

PREPARAZIONE SECONDA FASE

- Unire all'impasto la macedonia di frutta a cubetti e i semi di anice.
- Impastare in prima velocità mantenendo la temperatura finale tra 26° e 28°C.
- Lievitare in cella per 60 minuti a 32 °C ed umidità 70%.
- Spezzare, formare e mettere l'impasto nello stampo Cake.
- Far lievitare fino a riempire $\frac{3}{4}$ dello stampo.
- Ricoprire l'impasto con emulsione di zucchero e liquore di Anisetta.
- Aggiungere in base alla stagione la frutta candida desiderata.
- Cuocere come da abitudine.



www.ipsa.it

info@ipsa.it

C.da Rufiano 29, Castignano (Ap) 63072 | 0736/821921 .it