



# DOLCE RICORRENZA CL

ALTA QUALITÀ  
CON ETICHETTA PULITA



MIX PASTICCERIA



# Panettone Milano

## Ingredienti pre-impasto

<b>Dolce Ricorrenza CL</b>	600 g
Farina W>340	200 g
Acqua	400 g
Tuorlo d'uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Lievito di birra	1 g

**Totale pre-impasto** 1.501 g

Lavorare in impastatrice **Dolce Ricorrenza CL** con acqua e lievito di birra sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Incordare bene. Incorporare progressivamente prima il tuorlo, poi il burro in pomata continuando ad impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura finale dell'impasto: 26-28°C). Far lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C e umidità relativa dell'80% per 10-12 ore e comunque fino a quadruplicazione del volume iniziale.



## Ingredienti impasto

Pre-impasto	1501 g
<b>Dolce Ricorrenza CL</b>	400 g
Zucchero	250 g
Tuorlo d'uovo cat. A	200 g
Burro	300 g
Uvetta	350 g
Scorze di agrumi canditi	250 g

**Totale impasto** 3.251 g

Lavorare in impastatrice il preimpasto con **Dolce Ricorrenza CL** fino ad ottenere un impasto uniforme, liscio, elastico e ben incordato. Unire progressivamente il tuorlo d'uovo, lo zucchero e il burro in pomata con gli eventuali aromi. Impastare bene sino a completo assorbimento. Unire infine l'uvetta e le scorze di agrumi canditi (temperatura finale dell'impasto: 26-28°C). Far lievitare in cella per circa 60 minuti. Spezzare del peso voluto, arrotolare e lasciare riposare circa 15 minuti. Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi. Far lievitare in cella di lievitazione a 30-32°C e umidità relativa del 70% per 4-6 ore e comunque finché la pasta raggiunga il bordo dello stampo. Lasciare asciugare all'aria finché non si formi una leggera pelle in superficie e praticare un taglio a croce. Cuocere in forno statico a 180°C (ultimi 10-15 minuti a valvola aperta) oppure in forno ventilato a 160°C per:  
- 40 minuti circa per pezzature da 500 g  
- 50 minuti circa per pezzature da 750 g  
- 60 minuti circa per pezzature da 1 kg  
Temperatura al cuore di 95-97°C. Appena sfornato, capovolgere con gli appositi ferri e lasciare asciugare per almeno 12 ore prima del confezionamento.

# Colomba

## Ingredienti pre-impasto

<b>Dolce Ricorrenza CL</b>	600 g
Farina W>340	200 g
Acqua	400 g
Tuorlo d'uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Lievito di birra	1 g

**Totale pre-impasto** 1.501 g

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto uniforme. Incorporare il burro ammorbidito e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura finale dell'impasto: 26-28°C). Far lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C e umidità relativa dell'80% per 12 - 14 ore e comunque fino a quadruplicazione del volume iniziale.



## Ingredienti impasto

Pre-impasto	1.501 g
<b>Dolce Ricorrenza CL</b>	400 g
Zucchero	200 g
Tuorlo d'uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Scorza d'arancia candita	250 g
Scorza di cedro candito	200 g

**Totale impasto** 2.901 g

Lavorare in impastatrice il preimpasto con **Dolce Ricorrenza CL** fino ad ottenere un impasto uniforme. Aggiungere prima lo zucchero e poi il tuorlo d'uovo, facendoli incorporare distintamente, quindi introdurre in più riprese il burro ammorbidito e continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Unire da ultimo la frutta candita e lavorare brevemente fino ad uniformare l'impasto (temperatura finale dell'impasto: 26-28°C). Far lievitare in cella di lievitazione a 30°C e umidità relativa dell'80% per 45-60 minuti. Spezzare l'impasto e formare le colombe nell'apposito stampo con il metodo a croce o suddividendo la pasta in 3 parti. Far lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C e umidità relativa dell'80% per 4-6 ore e comunque finché la pasta raggiunga il bordo dello stampo. Lasciar asciugare all'aria fino a che non si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire la superficie con uno strato di **Glassa** precedentemente preparata e decorare con mandorle, zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno statico a 170-180°C per 30 minuti (formato da 1 kg), quindi abbassare a 160°C e continuare la cottura per altri 20 minuti, di cui gli ultimi 10 con tiraggio aperto, oppure cuocere in forno ventilato a 155-160°C per 50 minuti. A cottura ultimata (temperatura al cuore di 90°C), sfornare, capovolgere e lasciare asciugare all'aria per almeno 12 ore prima del confezionamento.

# Pandoro

## Ingredienti primo impasto

Dolce Ricorrenza CL	500 g
Farina W>340	50 g
Acqua	250 g
Tuorlo d'uovo cat. A	50 g
Burro	50 g
Lievito di birra	8 g

**Totale primo impasto 908 g**

*Unire tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro, e lavorare fino ad ottenere un impasto uniforme. Incorporare il burro ammorbidito e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto: 26-28°C). Far lievitare in cella a 30°C con umidità 80% per 3 ore e comunque fino a triplicazione del volume iniziale.*



## Ingredienti secondo impasto

Primo impasto	908 g
Farina W>340	150 g
Acqua	50 g
Uova intere cat. A	50 g
Lievito di birra	1 g

**Totale secondo impasto 1.159 g**

*Lavorare il primo impasto con la farina, il lievito di birra e l'acqua fino ad ottenere un impasto uniforme. Unire le uova intere e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto: 26-28°C). Far lievitare in cella a 30°C con umidità 80% per 2-3 ore e comunque fino a triplicazione del volume iniziale.*

## Ingredienti emulsione

Burro	600 g
Zucchero a velo	400 g
Burro di cacao	50 g

**Totale emulsione 1.050 g**

*Con sufficiente anticipo prima del termine della lievitazione del secondo impasto, montare in planetaria il burro ammorbidito e unire prima lo zucchero a velo e per ultimo unire il burro di cacao precedentemente sciolto. Continuare a montare fino a completo incorporamento.*

## Ingredienti impasto finale

Secondo impasto	1.159 g
Emulsione	1.050 g
Dolce Ricorrenza CL	500 g
Tuorlo d'uovo cat. A	150 g
Uova intere cat. A	150 g

**Totale impasto 3.009 g**

*Introdurre in impastatrice il secondo impasto, **Dolce Ricorrenza CL**, le uova e i tuorli ed impastare fino ad ottenere un impasto uniforme. Raffreddarlo per circa un'ora in frigorifero poi unire l'emulsione in più riprese ed ultimare l'impasto fino a renderlo liscio ed omogeneo. Far puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti circa. Spezzare, arrotolare e far puntare a temperatura ambiente per 5-10 minuti. Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi precedentemente imburriati. Far lievitare in cella di lievitazione a 23°C con umidità relativa dell'80% per 12-13 ore e comunque fino a quando l'impasto uscirà di circa 2 cm dallo stampo. Cuocere in forno statico a 160°C per 55 minuti (di cui gli ultimi 25 minuti con tiraggio aperto) o in forno ventilato a 150°C per 55 minuti (formato da 750 g). Lasciare raffreddare almeno 3 ore prima di estrarre il prodotto dallo stampo e lasciarlo asciugare all'aria almeno 12 ore.*

# Veneziana

## Ingredienti pre-impasto

<b>Dolce Ricorrenza CL</b>	600 g
Farina W>340	200 g
Acqua	400 g
Tuorlo d'uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Lievito di birra	1 g

**Totale pre-impasto** 1.501 g

Lavorare in impastatrice **Dolce Ricorrenza CL** con acqua e lievito di birra sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Incordare bene. Incorporare progressivamente prima il tuorlo, poi il burro in pomata continuando ad impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura finale dell'impasto: 26-28°C). Far lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C e umidità relativa dell'80% per 10-12 ore e comunque fino a quadruplicazione del volume iniziale.



## Ingredienti impasto

Pre-impasto	1.501 g
<b>Dolce Ricorrenza CL</b>	400 g
Zucchero	250 g
Tuorlo d'uovo cat. A	200 g
Burro	300 g

Scorze di agrumi canditi 450 g  
oppure

**Sahara Chunks Fondenti** 400 g

**Totale impasto** 3.101 g

Lavorare in impastatrice il preimpasto con **Dolce Ricorrenza CL** fino ad ottenere un impasto uniforme, liscio, elastico e ben incordato. Unire progressivamente il tuorlo d'uovo, lo zucchero e il burro in pomata con gli eventuali aromi. Impastare bene sino a completo assorbimento. Unire infine le scorze di agrumi canditi o in alternativa i **Chunks Fondenti** (temperatura finale dell'impasto: 26-28°C). Far lievitare in cella per circa 60 minuti. Spezzare del peso voluto, arrotolare e lasciare riposare circa 15 minuti. Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi. Far lievitare in cella di lievitazione a 30-32°C e umidità relativa del 70% per 4-6 ore e comunque finché la pasta raggiunga il bordo dello stampo. Lasciare asciugare all'aria finché non si formi una leggera pelle in superficie quindi ricoprire con uno strato di **Glassa** precedentemente preparata e decorare con mandorle, zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno statico a 180°C (ultimi 10-15 minuti a valvola aperta) oppure in forno ventilato a 160°C per:

- 40 minuti circa per pezzature da 500 g
- 50 minuti circa per pezzature da 750 g
- 60 minuti circa per pezzature da 1 kg

Temperatura al cuore di 95-97°C. Appena sfornato, capovolgere con gli appositi ferri e lasciare asciugare per almeno 12 ore prima del confezionamento.

# Croissant Dolce & Salato

## Ingredienti

<b>Dolce Ricorrenza</b>	600 g
<b>Crystal Melange 25%</b>	
<b>Cream Cake</b>	120 g
Farina media forza	600 g
Latte intero	600 g
Lievito di birra	60 g



### Per la laminazione:

**Crystal Melange 25%**  
**Sfoglia Croissant** 600 g

Introdurre in impastatrice **Dolce Ricorrenza CL**, **Crystal Melange 25%**, farina, latte e lievito di birra. Lavorare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Far riposare l'impasto sul tavolo per 10 minuti coperto con un foglio di nylon. Stendere l'impasto ottenuto in sfogliatrice, introdurre **Crystal Melange 25%** e dare 2 pieghe a 4. Dare nuovamente 5 minuti di riposo sul tavolo coprendo l'impasto con un foglio di nylon. Formare i croissant della dimensione voluta e porre a lievitare a 30/32°C con umidità 70% per 60-90 minuti.

### Per la farcitura:

**Crema Idrata Frutti di Bosco q.b.**

### Dolce

Cuocere in forno ventilato a 160°C oppure in forno statico a 180°C per 10-20 minuti a seconda delle dimensioni. Lucidare con latte e zucchero.

### Per la decorazione:

**Cerealtop Chiaro o Scuro q.b.**

### Salato

Lucidare con uovo intero, decorare con **Cerealtop Chiaro o Scuro** e cuocere in forno ventilato a 170°C oppure in forno statico a 200°C per 10-18 minuti a seconda delle dimensioni.



GLF offre una ricca gamma di semilavorati studiati per le specifiche esigenze del pasticciere. Ricette ispirate alla tradizione artigianale italiana, senza dimenticare contenuti innovativi e di servizio.

Solo le migliori materie prime, accuratamente selezionate e bilanciate per ottenere sempre risultati ottimali in termini di prestazioni in fase di lavorazione e risultati sul prodotto finito:

- ▶ Garanzia di risultati costanti
- ▶ Prodotti finiti di altissima qualità
- ▶ Facilità di utilizzo
- ▶ Versatilità e ottimizzazione

# DOLCE RICORRENZA CL

Dolce Ricorrenza CL è il mix completo in polvere ideale per la produzione di grandi lievitati della tradizione in linea con le vigenti disposizioni di legge (D.M. 22 Luglio 2005).

Completamente **privo di emulsionanti**, Dolce Ricorrenza CL risponde anche alle richieste dei consumatori più esigenti, alla ricerca di prodotti premium con **etichetta pulita**.

Studiato per rendere ancora più facile e pratico il processo produttivo di pasticceria a lunga lievitazione, la sua speciale formulazione con materie prime accuratamente selezionate e bilanciate **preserva la freschezza** dei lievitati nel tempo mantenendoli gustosi più a lungo.

Il **lievito naturale** dona ai prodotti finiti caratteristiche organolettiche uniche, in linea con la migliore tradizione artigianale: gusto ricco e rotondo, profumo intenso, grande sofficità e tipica alveolatura.

Facile da utilizzare, Dolce Ricorrenza CL è un prodotto estremamente **versatile**: ideale per la produzione di grandi lievitati della tradizione, può infatti essere impiegato durante tutto l'arco dell'anno anche per la produzione di croissant, krapfen e altre tipologie di dolci lievitati.



**SENZA EMULSIONANTI, etichetta pulita**



**Contiene LIEVITO NATURALE**



**Prolungata conservazione nel tempo**



**Un solo prodotto da stoccare**



# GLASSA

Semilavorato in polvere al gusto mandorla per rifinire e glassare lievitati da ricorrenza e dolci in genere. Lo stesso prodotto può essere utilizzato con grande versatilità anche per creare gustosissimi biscotti e altre creative ricette.



Preparazione semplice e veloce



Preserva la croccantezza dei prodotti finiti



Massima versatilità

## Ricetta base

### Ingredienti

<b>Glassa</b>	1000 g
Albume	600 g
<b>Totale</b>	<b>1.600 g</b>

Unire gli ingredienti in planetaria attrezzata con foglia e miscelare brevemente fino ad omogeneità. Lasciare riposare per 5 minuti, poi distribuire in modo uniforme sulla superficie del prodotto da glassare. Decorare a piacere con mandorle, zucchero in granella e zucchero a velo. Per una resa maggiore, preparare la glassa almeno 2 ore in anticipo. Prima dell'utilizzo, mescolarla aggiungendo albume per raggiungere la consistenza desiderata.

## Baci all'Amarena

### Ingredienti

<b>Glassa</b>	700 g
Farina debole*	300 g
Albume	150 g
Miele	20 g
<b>Totale</b>	<b>1.170 g</b>

\*Per una ricetta più ricca sostituire la farina debole con della farina di mandorle.



Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con la foglia per alcuni minuti a bassa velocità. Lasciare riposare per 10 minuti. Con mani umide, formare piccole sfere avvolgendo con l'impasto un'amarena ben sgocciolata e farle rotolare su mandorle affettate. Disporre su una teglia e spolverare con zucchero a velo. Lasciare riposare almeno un'ora poi cuocere in forno statico a 200°C o in forno ventilato a 180°C con tiraggio aperto per 7-9 minuti.

## TABELLA DOSI Panettone

PREIMPASTO	1 DOSE	2 DOSI	3 DOSI	4 DOSI	5 DOSI*	6 DOSI	7 DOSI	8 DOSI	9 DOSI	10 DOSI**
DOLCE RICORRENZA CL	600	1.200	1.800	2.400	3.000	3.600	4.200	4.800	5.400	6.000
FARINA W>340	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
ACQUA	400	800	1.200	1.600	2.000	2.400	2.800	3.200	3.600	4.000
TUORLO D'UOVO CAT.A	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1.000
BURRO	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
LIEVITO DI BIRRA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>IMPASTO</b>										
DOLCE RICORRENZA CL	400	800	1.200	1.600	2.000	2.400	2.800	3.200	3.600	4.000
ZUCCHERO	250	500	750	1.000	1.250	1.500	1.750	2.000	2.250	2.500
TUORLO D'UOVO	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
BURRO	300	600	900	1.200	1.500	1.800	2.100	2.400	2.700	3.000
UVETTA	350	700	1.050	1.400	1.750	2.100	2.450	2.800	3.150	3.500
SCORZE DI AGRUMI CANDITI	250	500	750	1.000	1.250	1.500	1.750	2.000	2.250	2.500
<b>TOTALE IMPASTO</b>	<b>3.251</b>	<b>6.502</b>	<b>9.753</b>	<b>13.004</b>	<b>16.255</b>	<b>19.506</b>	<b>22.757</b>	<b>26.008</b>	<b>29.259</b>	<b>32.510</b>

\*mezzo sacco \*\*sacco intero