



DELIZIA

IL PANETTONE E IL PANDORO





Codice: DEP040040010

Delilev plus nasce da una attenta miscela di ingredienti, nel rispetto del disciplinare per la produzione di panettone, colomba, pandoro e dolci tipici delle ricorrenze con lievito naturale.

➔ PANETTONE TRADIZIONALE (O COLOMBA)



RICETTA



Primo impasto

DELILEV PLUS	1000 GR
ACQUA	500 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	100 GR
LIEVITO	1 GR
TOTALE	1801 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO	1801 GR
FARINA LIEVITATI MEDIO FORTE (W 340/380)	300 GR
ZUCCHERO	300 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	150 GR
MIELE	50 GR
ACQUA	50 GR
AROMI	Q.B.
FRUTTA (UVETTA E CANDITI)	700 GR
TOTALE	3540 GR

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C. Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore. Cuocere in forno preriscaldato. Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con tempe-

ratura al cuore 92/96°C. Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

➔ PANETTONE PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO



RICETTA



Primo impasto

DELILEV PLUS	1000 GR
ACQUA	500 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	100 GR
LIEVITO	1 GR
TOTALE	1801 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

Secondo impasto



PRIMO IMPASTO	1801 GR
FARINA LIEVITATI MEDIO FORTE (W 340/380)	300 GR
ZUCCHERO	300 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	150 GR
MIELE	50 GR
ACQUA	50 GR
AROMI	Q.B.
CIOCCOLATO BIANCO IN GOCCE O SCAGLIE	350 GR
PERSIPAN AL PISTACCHIO A CUBETTI*	350 GR
TOTALE	3540 GR

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), impastare fino a quando non risulterà liscio ed asciutto al tatto, in seguito incorporare persipan e il cioccolato. Temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore. Glassare in superficie e decorare con granella di pistacchi. Cuocere in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

(*) Persipan al pistacchio : Persipan kg 1 + pasta pistacchio 300 gr.

Amalgamare il tutto e prima di tagliarlo a cubetti lasciar riposare in frigorifero qualche ora.

→ PANETTONE ALBICOCCH E MANDORLA

INGREDIENTI



Primo impasto

DELILEV PLUS	1000 GR
ACQUA	500 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	100 GR
LIEVITO	1 GR
TOTALE	1801 GR

Impastare Delilev plus con il lievito e l'acqua, successivamente il tuorlo fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, incorporare quindi il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

Secondo impasto



PRIMO IMPASTO	1801 GR
FARINA LIEVITATI MEDIO FORTE (W 340/380)	300 GR
ZUCCHERO	300 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	150 GR
MIELE	50 GR
ACQUA	50 GR
AROMI	Q.B.
ALBICOCCH E CANDITE AGRIMONTANA A CUBETTI	350 GR
PERSIPAN A CUBETTI	350 GR
TOTALE	3540 GR

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), impastare fino a quando non risulterà liscio ed asciutto al tatto, in seguito incorporare persipan e albicocche. Temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C. Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C

per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore. Glassare in superficie e decorare con mandorle pelate e zucchero in granella. Cuocere in forno preriscaldato. Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C. Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

→ PANETTONE GIANDUIA E MELA ANNURCA

Utilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)



DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
GIANDUIA PLAISIR LN BARRY	3.500 GR
MELA CANDITA ART. AGRIMONTANA	3.500 GR

glassa:

AMAREL (ghiaccia per panettoni, ottima tenuta)	2.000 GR
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.
NOCCIOLE TOSTATE DELIZIA	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la gianduja e la mela candita, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore.

Glassare i panettoni e cuocerli in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

→ PANETTONE REALE

Utilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)



DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
BURRO DI CACAO MYCRIO	550 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA)	500 GR
PERSIPAN DELIZIA	3.500 GR
GRAN CARAQUE (MASSA DI CACAO PURO)	1.000 GR
ROTTAME MARRON GRACE AGRIMONTANA	3.500 GR
AMAREL (ghiaccia per panettoni, ottima tenuta) + DELIKAO DELIZIA	2.000 GR
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.
CUBS FONDENTI CALLEBAUT	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi). Inserire l'emulsione ottenuta con burro di cacao e massa di cacao scaldate a microonde, infine inserire il Delipersipan e rottami di marroni, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore.

Glassare i panettoni con ghiaccia, granella di zucchero e nocciole. Cuocere in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.



PANETTONE CEREALI E FRUTTI ROSSI

Utilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)



DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
DELINTEGRALE DOLCE DELIZIA	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
LAMPONI CANDITI AGRIMONTANA	2.300 GR
MIRTILLI ROSSI O SELVATICI CANDITI AGRIMONTANA	2.300 GR
FRAGOLINE CANDITE AGRIMONTANA	2.300 GR

glassa al cioccolato bianco:

WHITE NUIT BLANCHE 37% CARMA	400 GR
BURRO DI CACAO MYCRIO	40 GR
CRANBERRIES SERFRUIT	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore.

Glassare e cuocere in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

➔ PANETTONE CIOCCOLATO BIANCO E MANDARINO

Utilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)



DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA)	Q.B.
ZEPHIR CARAMEL (cioccolato con Intenso sapore di caramello)	2.500 GR
MANDARINO CUBETTI 3X3 AGRIMONTANA	2.500 GR
CREMA PISTACCHIO FARC.	5.000 GR

glassa:

CIOCCOBIANCO	Q.B.
PISTACCHI (granella e interi)	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la crema pistacchio e il cioccolato al caramello e il mandarino, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C. Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore. Cuocere in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

Una volta raffreddati immergere il cappello del panettone nella copertura al cioccolato bianco e cospargerlo di granella di pistacchio e pistacchi interi.

→ PANETTONE PERA E CARMELLO

Utilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)



DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
PERE A CUBETTI AGRIMONTANA	3.500 GR
ZEPHIR CAMEL (cioccolato con Intenso sapore di caramello)	3.500 GR

glassa:

ZEPHIR CAMEL	400 GR
BURRO DI CACAO MYCRIO	40 GR
PERE A CUBETTI AGRIMONTANA	Q.B.
NONNA MIA BISCOTTO	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore.

Cuocere in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

➔ PANETTONE PINOLI E MELA

Utilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)



DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
PINOLI SERFRUIT	3.500 GR
MELA CANDITA ART. AGRIMONTANA	3.500 GR

glassa:

AMAREL (ghiaccia per panettoni, ottima tenuta)
GRANELLA DI ZUCCHERO
PINOLI SERFRUIT

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta e i pinoli, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore.

Glassare e cuocere in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

→ PANETTONE CUBS CIOCCOLATO E LAMPONI

Utilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)



DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
CUBS FONDENTI CALLEBAUT	3.500 GR
CRANBERRIES SERFRUIT	3.500 GR

glassa:

EXTRA BITTER BARRY	400 GR
BURRO DI CACAO MYCRIO	40 GR
TRUCIOLI DI CIOCCOLATO ICEWER	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore.

Cuocere in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

→ PANDORO



INGREDIENTI



Primo impasto

DELILEV PLUS DELIZIA	1000 GR
ACQUA	350 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	100 GR
LIEVITO	50 GR
TOTALE	1700 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano.

Lasciar lievitare in cella per 3 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

Secondo impasto



PRIMO IMPASTO	1700 GR
DELILEV PLUS DELIZIA	1000 GR
ZUCCHERO	150 GR
BURRO	250 GR
TUORLO D'UOVO	300 GR
ACQUA	300 GR
MIELE	50 GR
AROMI	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e il mix, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar riposare per 15/20 minuti. Nel frattempo preparare l'emulsione:

Emulsione



BURRO DI CACAO	100 GR
BURRO MORBIDO	400 GR
ZUCCHERO A VELO	400 GR
TUORLO D'UOVO	150 GR

Lavorare il tutto in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo e leggermente montato. Incorporare poco per volta l'emulsione al precedente impasto ottenuto fino ad ottenere una struttura liscia e omogenea. Riposare l'impasto per 40 minuti, quindi spezzare dei pesi desiderati e porre a lievitazione negli appositi stampi per 5/6 ore in cella di lievitazione a 28°C. L'impasto dovrà raggiungere il bordo dello stampo stesso. Infornare a 170/180°C per circa 60 minuti per il pandoro da 1 kg. Lasciar raffreddare nello stampo prima di sformarlo.



Mo.Ca. S.p.A.

Via Modena, 22 - 47853 Coriano (RN) ITALIA

Tel. (+39).0541.657874 - Fax. (+39).0541.657900

www.moca.it