

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DEL

Pandolce della Costa

ART.1- Denominazione del Prodotto

La denominazione “Pandolce della Costa” è riservata al dolce rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare

ART.2 – Riferimenti storici

La denominazione “Pandolce della Costa” è propria del pandolce ottenuto con un sistema di lavorazione da cui si ottiene una pagnotta rotonda di media pezzatura, che ricorda il pane preparato anticamente dalle massaie, in genere una volta alla settimana, ma trasformato in una specialità nuova, golosa, raffinata con la creatività del nostro tempo.

ART.3 Zona di produzione

La zona di produzione del “Pandolce della Costa” comprende il territorio amministrativo del Comune di Fortunago (Pv).

ART.4 Elenco degli ingredienti

- Farina manitoba
- Zucchero
- Tuorlo d'uovo
- Acqua
- Burro
- Lievito di birra
- Aromi naturali (arance non trattate grattugiate)
- Sale
- Uva sultanina

Art.5 Modalità di trasformazione

Le fasi e le modalità di produzione del Pandolce della Costa sono le seguenti.

1° Impasto: per 6,50 Kg di farina sono necessari. 1/2 kg di zucchero, 3,50 lt.di acqua, 1 Kg. di burro,20 gr.lievito di birra. L'operazione di impasto avviene modellando con macchina impastatrice in acciaio inox. Ad ultimazione dell'operazione di impasto si fa riposare la massa per un periodo complessivo di almeno 12 ore.

2° impasto. Aggiungere 4,50 Kg. di farina, 2,2 Kg. di tuorlo d'uovo, 1 Kg. e mezzo di burro, 50 gr. di zucchero 60 gr.di sale, 2Kg. cubetti di arancia, 3 Kg uva sultanina.

Lasciare di nuovo lievitare per 2 ore.

Si procede poi con la spezzatura della massa ed il posizionamento delle pagnotte negli stampi. Far riposare per 6 ore.

Art.6 Cottura e sfornatura – Il forno deve raggiungere la temperatura di 180°. Prima di infornare si mette la glassa composta di albume d'uovo, amaretti, mandorle, zucchero in granella. Cuocere a temperatura calante per circa 60 minuti. Togliere dal forno e far riposare 12 ore.

Art. 7 Descrizione del prodotto finito – il “Pandolce della Costa” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Pandolce della pezzatura di 1000 grammi in forma rotonda, di circa 25 cm. di diametro, e circa 15 cm. di altezza, la crosta deve essere croccante e cosparsa di glassa, la mollica deve essere morbida, di colore leggermente dorato ed omogeneamente alveolata, il prodotto fresco deve avere un caratteristico profumo di mandorle, arance e aromi.
- Art. 8 – Commercializzazione – Prima dell'immissione al consumo il prodotto finito sarà confezionato in sacchetti termoretraibili microforati con etichetta riportante: ingredienti, nome e indirizzo del produttore, data di scadenza, denominazione "Pandolce della Costa" De.Co.