



PANETTONE GOLD AND SOFT RECIPE

👨‍🍳 Advanced level

PRODUCTOS FERMENTADOS GRANDES



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PRIMERA MASA

DOLCE FORNO

agua
levadura fresca
azúcar fino
yema de huevo - a temperatura ambiente
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa - blanda

6500g

3300g

30g

300g

500g

1200g

Amasa DOLCE FORNO, la levadura y 2/3 de la cantidad de agua indicada en la receta (unos 2300 g).

Cuando la masa comience a tomar forma, vierte el agua restante gradualmente varias veces y continúa amasando hasta que la masa esté bien integrada y suave.

Añade azúcar y luego vierte la yema de huevo en 3 veces.

Al final, añade la mantequilla blanda en 3 a 4 veces. Asegúrate de que la temperatura de la masa sea de 26-28 °C.

Déjala fermentar durante 12-14 horas a 20-22°C con el 70-80 % de humedad relativa. Si la cámara de fermentación no tiene humidificador, cubre la masa con una lámina de plástico.

La masa cuadruplicará su volumen inicial.

CONSEJOS:

-Se sugiere separar 250 g de masa y colocarlos en una jarra de 1 litro para comprobar la velocidad de fermentación y verificar que se cuadruplique el volumen.

-Se sugiere comenzar a amasar a la segunda velocidad y luego, cuando esté a $\frac{3}{4}$ del tiempo de amasado, cambiar a la primera velocidad y terminar de amasar.

-Si la temperatura de la primera masa es superior a 28 °C, será necesario reducir el primer tiempo de fermentación.

-Si utilizas una amasadora a espiral o una batidora planetaria, reduce, de 3300 g a 3100 g; la cantidad de agua al realizar la primera masa.



Extraordinary
made simple.

SEGUNDA MASA

DOLCE FORNO

mantequilla sin sal con 82 % de materia

grasa - blanda

yema de huevo - a temperatura

ambiente

azúcar fino

miel

sal

agua

PASTA ORO Orange Cesarin

pasas de uva

naranja confitada cortada en cubitos

toronja confitada cortada en cubitos

GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

4500g

2200g

2300g

1000g

250g

100g

1200g

300g

3500g

1250g

1250g

5500g

A la mañana siguiente, la masa estará ligeramente redondeada.

Añade DOLCE FORNO a la primera masa y amasa durante 5-10 minutos.

Añade el agua en más pasos.

Mezcla el azúcar, PASTA ORO ARANCIA, la sal, la miel y la yema de huevo.

Añade la yema de huevo previamente mezclada con los azúcares y aromatizantes (aproximadamente ½ kg cada vez).

Añade gradualmente en varias veces la mantequilla ablandada (aproximadamente ½ kg cada vez) y amasa hasta que la masa esté suave.

Al final, combina suavemente las pasas de uva y la fruta confitada.

Deja reposar la masa en la cámara de fermentación a 28-30 °C durante aproximadamente 1 hora y media , plegándola cada 30 minutos.

Divide la masa en porciones del tamaño necesario y forma bolitas.

Colócalas sobre tablas o bandejas y déjalas reposar otros 10 minutos.

Sigue formando las bolitas con presión y pásalas a los moldes de papel.

Colócalas en la cámara de fermentación a 28-30 °C con una humedad relativa aproximada del 70 % durante 4-5 horas, hasta que la parte superior de la masa esté a 1 cm del borde del molde. Si la cámara de fermentación no tiene humidificador, cubre la masa con láminas de plástico.

Nota: Si deseas añadir algunos aromas para personalizar tus productos, puedes añadirlos a la segunda masa.

COMPOSICIÓN FINAL

Al final de la fermentación, deja los panettoni expuestos al aire durante 10 minutos hasta que se forme una película ligera sobre la superficie.

Con un cuchillo pequeño y afilado, haz dos cortes superficiales para crear una cruz (estos cortes no deben ser profundos y son necesarios para dar al producto final la forma típica y tradicional).

Corta la masa debajo de las 4 solapas mientras las tiras y doblas hacia atrás, luego coloca un trocito de mantequilla y vuelve a colocar las 4 solapas en la posición original.

Cocina con el método de cocción inverso; para 1 kg de panettone recomendamos el siguiente procedimiento: (paso 1: 120 °C durante 15 minutos, paso 2: 130 °C durante 10 min., paso 3: 140 °C durante 10 min., paso 4: 150 °C durante 10 min., paso 5: 160 °C durante 10 min. con la válvula abierta). El tiempo puede variar en función del peso y el horno utilizado; sin embargo, siempre se recomienda alcanzar una temperatura de 92-94 °C en el centro de la masa.

Tan pronto como los saques del horno, los panettoni deben colocarse en las rejillas dentadas y dejarse enfriar boca abajo durante al menos 8-10 horas antes de envolverlos en bolsas Moplefan.



Extraordinary
made simple.