



# PANETTONE DE ALBARICOQUE Y CAMELO

👤 Advanced level

Deliciosa variación de esta clásica masa italiana.



**RICETTA CREATA DA:**

Oriol Portabella  
Pasticciere

## PRIMERA MASA

### DOLCE FORNO

agua  
mantequilla sin sal  
yema de huevo  
azúcar  
levadura

6500g  
3000g  
1000g  
500g  
300g  
35g

Coloca Dolce Forno y 2/3 del agua en la batidora. Cuando el gluten esté casi elástico, añade el agua restante lentamente, luego la yema de huevo y el azúcar, la levadura y por último, la mantequilla. La temperatura final de la masa debe ser de 26-28 °C. Coloca la masa en un recipiente ovalado grande con mantequilla y lleva a la cámara de fermentación a 20 °C durante 12-14 horas. La masa debe cuadruplicar su volumen.

## GANACHE

SINFONIA CIOCCOLATO CAMELO ORO  
puré de albaricoque

1500g  
1500g

Calienta el puré de albaricoque a 50 °C y con una batidora emulsiona el SINFONIA CAMELO ORO derretido. Deja reposar a temperatura ambiente durante la noche.

## SEGUNDA MASA

### DOLCE FORNO

mantequilla sin sal  
yema de huevo  
puré de albaricoque  
azúcar  
miel  
sal  
Tuttafrutta Albicocca Cesarin

### GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

4500g  
2000g  
2000g  
300g  
950g  
300g  
100g  
2000g  
2000g

A la mañana siguiente, la masa debe haber cuadruplicado su tamaño y haberse redondeado ligeramente.

-Añade las cantidades necesarias de DOLCE FORNO MAESTRO a la masa de la tarde y amasa durante 5-10 minutos.

-Una vez que se hayan absorbido los ingredientes, añade el azúcar, la sal y una parte de la yema de huevo.

Luego, añade en dos veces el resto de la yema de huevo.

-Por separado, mezcla de mantequilla blanda y la miel y, en 4 veces, incorpora esta preparación a la masa.

- Incorpora las gotas en la leche y toda la fruta de albaricoque

-Coloca la masa en la cámara de fermentación a 28-30 °C durante 90 minutos.

- - Divide la masa en los tamaños deseados (550 g para el panettone de 500 g y 1100 g para el panettone de 1000 g), forma bolitas con ella y lleva a reposar en bandejas o tablas de horno durante otros 20 minutos a 28-30°C.

-Sigue trabajando las bolitas y colócalas en moldes de papel.

-Lleva a la cámara de fermentación a 28-30 °C con humedad relativa aproximada del 60-70 % durante 4-5 horas, hasta que la parte superior de la masa sobresalga aproximadamente 1 cm del molde; si la cámara no tiene humidificador, cubre los pasteles con láminas de plástico.

## BAÑO

### COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

120g  
280g

Derrite coverdecor white a 50 grados, añade sinfonia caramel oro in tempera y baña el panettone



Extraordinary  
made simple.

## COMPOSICIÓN FINAL

Cuando finalice la fermentación, deja el panettone expuesto al aire durante 20-25 minutos para que se forme una película en la superficie.

-Con un cuchillo afilado, haz dos cortes superficiales formando una cruz (los cortes en la superficie del panettone no deben ser demasiado profundos, ya que son necesarios para darle al producto final su forma característica y tradicional).

-Corta los cuatro bordes debajo de la película y coloca una pequeña cantidad de mantequilla fría en el centro del panettone.

-Cocina a 165-185 °C durante un tiempo que dependerá del peso del producto (aproximadamente 35-40 minutos para 500 gramos de panettone, 50-60 minutos para 1000 gramos de panettone), hasta alcanzar 93-94 °C en el centro.

-Al sacar el panettone del horno, dalo vuelta con las espátulas correspondientes.

- El panettone recién horneado debe dejarse enfriar boca abajo durante 8-10 horas antes de envasarlo en bolsas Moplefan.



Extraordinary  
made simple.