



PANETTONE - RECETA PLATINO (DOLCE FORNO MAESTRO-NATUR ACTIV)

🏠 Advanced level

Productos de fermentación grande

PRIMERA MASA

DOLCE FORNO MAESTRO

NATUR ACTIV

agua

yema de huevo

azúcar fino

mantequilla sin sal con 82 % de materia

grasa

6500g

400g

2600g

1600g

500g

2000g

Amasa DOLCE FORNO MAESTRO, NATUR ACTIV y toda la cantidad de agua indicada en la receta.

Cuando la masa comience a tomar forma, vierte el azúcar y luego las yemas gradualmente varias veces y sigue amasando hasta que la masa esté bien integrada y suave.

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 22-24 °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 colocarlo en una jarra de 1 litro para comprobar la velocidad de fermentación y verificar que se cuadruplica 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 tiempo de fermentación.

- Si utilizas una batidora planetaria con un gancho amasador o una mezcladora en espiral, tendrás que reducir, de 2600 g a 2450 g, la cantidad de agua especificada en el primera masa.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SEGUNDA MASA

DOLCE FORNO MAESTRO

agua	3500g
yema de huevo	900g
azúcar fino	1250g
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	700g
miel	2000g
pasta de naranja confitada	550g
vainilla	550g
sal	10g
pasas de uva	110g
naranja confitada cortada en cubitos	3000g
	2750g

A la mañana siguiente, la masa estará ligeramente redondeada.

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

Cuando esté bien integrada, añade azúcar, sal y una parte de la yema de huevo. Luego, añade el resto de la yema de huevo en dos veces.

Mientras tanto, prepara una mezcla de mantequilla blanda, miel, vainilla y pasta de naranja. Una vez que la mezcla esté lista, añádela a la masa en 4 veces.

Asegúrate de que la masa esté a una temperatura de 26-28 °C, y si es más baja, sugerimos calentar en el horno la fruta confitada y las pasas de uva solo por 1-2 minutos.

Deja reposar la masa en la cámara de fermentación a 28-30 °C durante unos 75-90 minutos.

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

Colócalas sobre tablas o bandejas y déjalas reposar otros 20 minutos a 28-30°C .

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 60-70 % 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.

COMPOSICIÓN FINAL

Al final de la fermentación, deja los panettoni expuestos al aire durante 20-25 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, 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.

Hornea a 165-185 °C durante un tiempo que dependerá del peso del producto (considera unos 35-40 minutos para 500 g de panettoni y 50-55 minutos para 1000 g de panettoni), hasta que la temperatura del centro alcance los 92-95 °C.

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.