

PANETTONE VEGANO DE CHOCOLATE NEGRO Y MANDARINA

Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio

Cioccolatiere

EMULSIÓN VEGETAL

Leche vegetal	2150g	Emulsiona la bebida vegetal con lecitina de soja y aceite de semillas (al menos 1 hora antes de utilizarla)
	385g	
aceite de semillas	600g	

PRIMERA MASA

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g	- Inicia la masa con DOLCE FORNO MAESTRO, la levadura y 2/3 del agua que se indica en la receta. - Cuando la masa comience a formarse, añade el agua restante en varias veces y continúa hasta que quede suave. - Luego, añade la emulsión vegetal en 2 o 3 veces. - Y por último, añade la mantequilla pomada en 2 o 3 veces. - Comprueba que la temperatura de la masa sea de 26-28 °C. - Deja fermentar a 20 °C con una temperatura del 70-80 %, o bien, cubre con un paño de plástico durante 12 horas o hasta que cuadruplique el volumen. - Para obtener una segunda masa se recomienda colocar 250 gramos de la primera masa en una jarra de 1 litro y cuando esta alcance la parte superior de la jarra a la mañana siguiente, estará lista.
agua	3000g	
emulsión vegetal	700g	
azúcar fino	300g	
KASTLE CREMA	800g	
levadura fresca	30g	

GANACHE DE CHOCOLATE CON SABOR A MANDARINA

agua	1500g	-Para elaborar un ganache, primero mezcla el cacao con agua caliente (70 °C) con una batidora de inmersión y luego, añade, mezclando bien, el chocolate negro y la mandarina confitada. - Cubre con una lámina de plástico y deja reposar durante la noche a temperatura ambiente (20-22 °C).
CACAO EN POLVO	200g	
Sinfonia Vegan Dark DF	2000g	
cáscara de mandarina confitada en cubos	450g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

SEGUNDA MASA

DOLCE FORNO MAESTRO	4500g
emulsión vegetal	2435g
sal	100g
LEVOSUCROL	150g
KASTLE CREMA	1600g
azúcar fino	1000g
cáscara de mandarina confitada en cubos	3000g
Sinfonia Vegan Dark DF	3600g

- Una vez que la masa haya cuadruplicado su tamaño, colócala en el émbolo, añade DOLCE FORNO MAESTRO y deja amasar durante 10 minutos hasta que la malla de gluten se haya formado correctamente.
- Añade azúcar granulado, sal y una parte de la bebida de soja y deja amasar hasta que la masa esté suave.
- Añade de a poco el resto de la bebida de soja.
- Incorpora de a poco la mantequilla y el ganache de chocolate.
- Incorpora, en dos veces, la mandarina confitada y los chips de chocolate vegano negro.
- Comprueba que la temperatura de la masa sea de 26-28 °C.
- Coloca la masa a fermentar en la cámara de fermentación a 28-30 °C durante 45-60 minutos.
- Divide la masa en la cantidad deseada de piezas y forma bolitas (para 1 kg, divide la masa en piezas de 1,2 kg).
- Preforma la masa y lleva a fermentar en bandejas de horno durante otros 15-20 minutos.
- Trabaja nuevamente la masa con presión y coloca en moldes de papel.
- Lleva a la cámara de fermentación a 28-30 °C con una humedad relativa aproximada del 70 % durante aproximadamente 5 horas, hasta que la parte superior de la masa alcance el nivel del molde; si la cámara no tiene humidificador, cubre el panettoni con láminas de plástico
- Una vez finalizado la fermentación, deja los panettoni expuestos al aire ambiente durante 10 a 15 minutos para que se forme una piel en la superficie.
- Hornea a 165 °C durante un tiempo que dependerá del peso del producto (50-55 minutos para 1000 gramos), hasta que alcancen 92-94 °C en el centro.
- Al sacarlos del horno, dalos vuelta con la espátula.
- Las masas con levadura recién horneadas deben dejarse enfriar boca abajo durante 8-10 horas antes de envasarlas en bolsas Moplefan.

DECORACIÓN

SINFONIA VEGAN M*LK DF

-Cristaliza previamente el chocolate a 30,5 °C y luego sumerge en él la parte superior del panettone.
- Deja caer el exceso de chocolate y dalo vuelta.
- Decora la superficie con astillas de chocolate m*ilk df vegan.
- Deja cristalizar y luego empaqueta en bolsas Moplefan.