



PANETTONE VEGANO DE CHOCOLATE NEGRO Y MANDARINA

👤 Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

EMULSIÓN VEGETAL

Leche vegetal

aceite de semillas

2150g
385g
600g

Emulsiona la bebida vegetal con lecitina de soja y aceite de semillas (al menos 1 hora antes de utilizarla)

PRIMERA MASA

DOLCE FORNO MAESTRO

agua

emulsión vegetal

azúcar fino

KASTLE CREMA

levadura fresca

6500g

3000g

700g

300g

800g

30g

- 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.

GANACHE DE CHOCOLATE CON SABOR A MANDARINA

agua

CACAO EN POLVO

Sinfonia Vegan Dark DF

cáscara de mandarina confitada en

cubos

1500g

200g

2000g

450g

- 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).



Extraordinary
made simple.

SEGUNDA MASA

DOLCE FORNO MAESTRO

emulsión vegetal

sal

LEVOSUCROL

KASTLE CREMA

azúcar fino

cáscara de mandarina confitada en

cubos

Sinfonia Vegan Dark DF

4500g

2435g

100g

150g

1600g

1000g

3000g

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.



Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.