



DOLCERUMBA AL CIOCCOLATO

chef Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

zucchero semolato

tuorlo d'uovo - T° ambiente

lievito compresso

PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2200 gr circa).

1.200g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.

300g 500g Inserire lo zucchero e successivamente il tuorlo in 2-3 riprese.

30g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se

sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido
tuorlo d'uovo - T° ambiente
zucchero semolato
miele
sale

JOYPASTE RHUMBA

DARK CHOCOLATE CHUNKS

PREPARAZIONE

- 4.500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
2.200g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed
2.300g impastare per 5-10 minuti.
1.000g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, il
100g miele ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
100g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per
volta).
2.000g Unire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad
3.000g ottenere una pasta liscia.
Aggiungere in più volte la JOYPASTE RHUMBA, fino al completo
assorbimento.
In ultimo inserire nell'impasto i DARK CHOCOLATE CHUNKS,
precedentemente raffreddati in frigorifero.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (se la temperatura
risultasse inferiore si consiglia di aumentare leggermente i tempi di
puntatura).
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare
su teglie o assi e lasciare puntare per altri 30 minuti.
Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%
per 5-6 ore, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi ;se la cella
è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare
maggiormente il panettone possono essere aggiunti nell'impasto finale.

Composizione finale

Terminata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce (I tagli da effettuare sulla superficie del panettone non devono essere troppo profondi e sono necessari per far assumere al prodotto finito la caratteristica e tradizionale forma).

Tagliare sottopelle i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.

Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per panettoni da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i panettoni a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, cioccolato fondente 9.5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**)), tuorlo d'uovo, **latte** (reidratato), pasta di **nocciole** 2,9%, fruttosio, lievito naturale di **frumento** disidratato, miele, olio di semi digirasole, sale, lievito, aromi, emulsionanti: E471 e lecitina di girasole.

Dichiarazione per etichettatura utilizzano DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, cioccolato fondente 9.5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**)), **tuorlo d'uovo**, pasta di **nocciole** 2,9%, fruttosio, lievito madre naturale di **frumento**, miele, olio di semi di girasole, sale, lievito, aromi, emulsionante lecitina di girasole. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.



RICETTA CREATA DA:

LUCIANO PARINETTI

PASTICCIERE E PANIFICATORE