



# PANETTONE AI MARRONI

👤 Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

### PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in  
3.300g ricetta.  
1.000g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più  
20g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.  
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.  
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca  
da 1 litro.  
Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da  
un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido  
tuorli d'uovo  
zucchero semolato  
sale fino  
marroni - canditi e spezzettati

### PREPARAZIONE

4500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.  
2000g Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed  
2400g impastare per 5-10 minuti.  
800g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di  
90g tuorlo e impastare per circa 10 minuti.  
4000g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).  
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.  
Terminare con i marroni canditi.  
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti. Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per panettoni da 1 kg suddividere in pezzi da circa 1,1kg).  
Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.  
Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.  
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè 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 al secondo impasto.

## Composizione finale

---

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché 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 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

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:

I prodotti finiti realizzati con le ricette circa devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti.

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, marroni 16% (indicare gli ingredienti dei marroni), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

### DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, marroni 16% (indicare gli ingredienti dei marroni), **burro**, zucchero, **tuorlo d'uovo**, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

*Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.*

### CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

### AVVERTENZE

#### Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

- 1) il valore della temperatura ambiente
- 2) il valore della temperatura del Dolce Forno
- 3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

**CALCOLO:** Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante