

PANETTONE CILIEGIE E MASCARPONE

Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6500g
acqua - T° ambiente	2400g
zucchero semolato	500g
tuorlo d'uovo	1600g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
lievito - di birra	30g

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito, tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per almeno 10 minuti.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 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.
Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

IMPORTANTE: se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d’acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 grammi.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	3500g
tuorlo d'uovo - T° ambiente	1250g
burro 82% m.g. - morbido	700g
zucchero semolato	700g
Mascarpone - T° ambiente	1730g
miele	350g
sale	100g
GOCCIOLONI CIOCCOLATO BIANCO	2000g
frutta candita - ciliegie	3000g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, il tuorlo ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale, il miele e continuare ad impastare.
In fine incorporare in 4 volte il burro premiscelato con il mascarpone.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Incorporare delicatamente le inclusioni.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti a 28-30°C.
Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% per 4-5 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.

MERINGA ITALIANA

TOP MERINGUE	1000g
acqua - a temperatura ambiente	500-700g

Montare TOP MERINGUE e acqua in planetaria, di adeguata capienza, per 6-7 minuti a velocità sostenuta e comunque, fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

COMPOSIZIONE FINALE

-Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 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 ed inserire al centro del panettone una piccola noce di burro freddo.
-Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-60 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-94°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 moplefan.

Glassare i panettoni con la meringa Italiana e bruciare leggermente con fiamma.
Decorare con CHOCOLATE CHERRIES e CURVY GREEN LEAVES DOBLA.