



PANETTONE CILIEGIE E MASCARPONE

chef Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua - T° ambiente

zucchero semolato

tuorlo d'uovo

burro 82% m.g. - morbido

lievito - di birra

PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito, tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per almeno 10 minuti.

500g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte 1600g di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una 2000g struttura liscia.

30g 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 $\frac{3}{4}$ 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

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

tuorlo d'uovo - T° ambiente

burro 82% m.g. - morbido

zucchero semolato

Mascarpone - T° ambiente

miele

sale

GOCCIOLONI CIOCCOLATO BIANCO

frutta candita - ciliegie

PREPARAZIONE

3500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e 1250g leggermente bombato.

700g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, il tuorlo 700g ed impastare per 5-10 minuti.

1730g Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale, il miele e 350g continuare ad impastare.

100g In fine incorporare in 4 volte il burro premiscelato con il mascarpone.

2000g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

3000g 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, finché 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

INGREDIENTI

TOP MERINGUE

acqua - a temperatura ambiente

PREPARAZIONE

1000g Montare TOP MERINGUE e acqua in planetaria, di adeguata capienza, per 6-

500-700g 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.