

PANETTONE PUMPKINSPICE

🏠 Livello avanzato

Grandi lievitati



RICETTA CREATA DA:

Lars Vierhout

Pasticciere Creativo

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO

acqua
zucchero semolato
tuorlo
burro 82% m.g. - morbido
lievito - birra

6500g
2400g
500g
1600g
2000g
30g

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 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 $\frac{3}{4}$ 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.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INCLUSIONI AL DULCE DE LECHE

VIENNESE

JOYPASTE DULCE DE LECHE

2820g
180g

Miscelare gli ingredienti utilizzando una planetaria dotata di foglia.
Stendere la massa ad uno spessore di 0,5cm e porzionare in cubi.
Lasciar essiccare per 12 ore.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO

acqua
tuorlo - T° ambiente
miele
sale
zucchero
spezie - pumpkin spice mix
burro 82% m.g. - morbido
Noci

3500g
800g
1250g
350g
110g
700g
85g
1700g
2000g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e acqua ed impastare per 5-10 minuti. Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere, zucchero, miele e sale e una parte di tuorlo.
Il restante tuorlo dovrà essere inserito in 2 riprese. Aggiungere il burro miscelato con il pumpkin spice in 3 riprese.
Infine aggiungere le inclusioni al dulce de leche e le noci.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa.
Suddividere l'impasto in pezzi da 1100g, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C.
Arrotolare nuovamente e disporre nello stampo da 1kg stampo.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Incidere la superficie con l'aiuto di un coltello.

Cuocere a 165-185°C per 50-60 minuti circa fino a raggiungere 93-94°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.

Decorare con ghiaccia reale e PUMPKIN 3D DOBLA.



Extraordinary
made simple.