

PANETTONE PUMPKINSPICE

☐ Livello avanzato

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

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

PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e tutta l'acqua prevista in 2400g 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 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.

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.

INCLUSIONI AL DULCE DE LECHE

INGREDIENTI

<u>VIENNESE</u>
JOYPASTE DULCE DE LECHE

PREPARAZIONE

2820g Miscelare gli ingredienti utilizzando una planetaria dotata di foglia.
180g Stendere la massa ad uno spessore di 0,5cm e porzionare in cubi.
Lasciar essiccare per 12 ore.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

tuorlo - T° ambiente

miele

sale

zucchero

spezie - pumpkin spice mix

burro 82% m.g. - morbido

Noci

PREPARAZIONE

3500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato. 800g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e acqua 1250g ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere, zucchero, miele e sale e una parte di tuorlo.

700a 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.

2000g 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 affinchè si formi una pelle in superficie. Incidere la superfice 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.



RICETTA CREATA DA:

LARS VIERHOUT

PASTICCIERE CREATIVO