

MANDORLATO CAFFÈ E MASCARPONE

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:
Mirko Scarani
Pasticciere

INCLUSIONI MANDORLA E CAFFE'

VIENNESE	4200g
JOYPASTE CAFFE'	300g
caffè in polvere	36g

-Porre in planetaria il VIENNESE con la JOYPASTE CAFFE' e il caffè in polvere, far girare per alcuni minuti.
-Stendere, tra due fogli di carta forno, la miscela ottenuta fino allo spessore di 1 cm.
-Far essiccare a temperatura ambiente per una notte.
-Il giorno seguente tagliare dei quadratini di 1 cm circa. Per un migliore risultato lasciare essiccare il tutto per un'altra notte.

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6500g
acqua	2500g
zucchero semolato	500g
tuorlo	1600g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
lievito di birra	30g

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.
-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere 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.
-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	3500g
tuorlo	1350g
burro 82% m.g. - morbido	700g
Mascarpone	1730g
zucchero semolato	700g
miele	350g
sale fino	100g

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggeremente bombato.
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, ed impastare per 5-10 minuti.
-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo e continuare ad impastare.
-Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.
-A parte creare la miscela di burro morbido e miele, ed incorporarla alla pasta in 4 volte.
-Inserire in più volte il mascarpone.
-Aggiungere le inclusioni di mandorla e caffè e far girare per alcuni minuti.
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 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.
-Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 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.

GLASSA

COVERDECOR CAFFE'	qb
CACAO IN POLVERE	qb

Sciogliere il COVERDECOR CAFFE' a 50°C in un recipiente sufficientemente grande per poter immergere il mandorlato a testa in giù fino ad arrivare all'altezza del pirottino.

COMPOSIZIONE FINALE

Immergere il panettone a testa in giù nella glassa.
Spolverare la superficie con il CACAO 22-24.
Decorare con decorazioni Dobla: BUON NATALE SIGILLO, REINDEER, SILVER STAR.

irca GROUP
Extraordinary made simple.