



# MANDORLATO CAFFÈ E MASCARPONE

chef Livello avanzato

## INCLUSIONI MANDORLA E CAFFÈ

### INGREDIENTI

VIENNESE

JOYPASTE CAFFÈ

caffè in polvere

### PREPARAZIONE

4200g -Porre in planetaria il VIENNESE con la JOYPASTE CAFFÈ e il caffè in polvere,  
300g far girare per alcuni minuti.

36g -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

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

acqua

zucchero semolato

tuorlo

burro 82% m.g. - morbido

lievito di birra

### PREPARAZIONE

6500g -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e tutta l'acqua prevista in  
2500g ricetta.

500g -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad  
1600g aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

2000g -Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

30g -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.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

tuorlo  
burro 82% m.g. - morbido  
Mascarpone  
zucchero semolato  
miele  
sale fino

### PREPARAZIONE

- 3500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e  
1350g leggermente bombato.  
700g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, ed  
1730g impastare per 5-10 minuti.  
700g -Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte  
350g di tuorlo e continuare ad impastare.  
100g -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

---

### INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFE'  
CACAO IN POLVERE

### PREPARAZIONE

- 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 Doba: BUON NATALE SIGILLO, REINDEER, SILVER STAR.



**RICETTA CREATA DA:**

**MIRKO SCARANI**

**PASTICCIORE**