



MANDORLATO CAFFÈ E MASCARPONE

chef Livello avanzato

INCLUSIONI MANDORLA E CAFFE'

INGREDIENTI

VIENNESE

JOYPASTE CAFFE'

caffè in polvere

PREPARAZIONE

4200g -Porre in planetaria il VIENNESE con la JOYPASTE CAFFE' 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 Dobra: BUON NATALE SIGILLO, REINDEER, SILVER STAR.



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCiere