

# MANDORLATO CAFFÈ E MASCARPONE

# **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** 

lievito di birra

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

#### 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 aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

2000g -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.

# 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 leggeremente bombato.

700g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, ed 1730g 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**

INGREDIENTI COVERDECOR CAFFE'

CACAO IN POLVERE

# PREPARAZIONE

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.



RICETTA CREATA DA:
MIRKO SCARANI
PASTICCIERE