

# PANETTONE ALLA CREMA DI MARRONI

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

## IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO | 6.500g |
| acqua | 3.300g |
| burro 82% m.g. - morbido | 1.200g |
| zucchero | 300g |
| tuorlo - a temperatura ambiente | 500g |
| lievito di birra | 30g |

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
Inserire il tuorlo in 3 volte e poi lo zucchero.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

## EMULSIONE

| | |
|---|---|
| crema di marroni - (55% di zuccheri) | 1.250g |
| burro 82% m.g. - morbido | 750g |
| BURRO DI CACAO - sciolto a bassa temperatura | 90g |
| miele | 200g |
| bacche di vaniglia | 3 |

Miscelare in planetaria il burro morbido, la crema di marroni, le bacche di vaniglia ed il burro di cacao sciolto a bassa temperatura.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

## SECONDO IMPASTO

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO | 4.500g |
| burro 82% m.g. - morbido | 1.500g |
| tuorlo - a temperatura ambiente | 2.400g |
| zucchero | 250g |
| sale | 110g |
| marroni interi | 4.000g |
| DARK CHOCOLATE CHUNKS - freddi di frigorifero | 1.500g |

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
Inserire per ultima l'emulsione in 3 volte.
Terminare con i marroni canditi ed i DARK CHOCOLATE CHUNKS.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60 minuti circa.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15 minuti.
Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo.
Lasciare per 10 minuti i panettoni all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi appoggiare una noce di burro e riportarli nella posizione iniziale.

## COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.
I panettoni appena sfornati devono essere sistemati sugli appositi supporti dentati e lasciati raffreddare in posizione capovolta.
Il confezionamento deve essere effettuato almeno 10 ore dopo la cottura in sacchetti moplefan.

**CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05**

**Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:**

farina di **grano tenero** tipo 0, marroni interi 14% (indicare gli ingredienti dei marroni), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, cioccolato 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), crema ai marroni 4,5% (dichiarare gli ingredienti) miele, **latte** (reidratato), burro di cacao, lievito madre naturale (**frumento**), bacche di vaniglia, fruttosio, emulsionante E471, sale, aromi , lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

**DOLCE FORNO MAESTRO**

farina di **grano tenero** tipo 0, marroni interi 14% (indicare gli ingredienti dei marroni), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, cioccolato 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), crema ai marroni 4,5% (dichiarare gli ingredienti) miele, burro di cacao, lievito madre naturale (**frumento**), bacche di vaniglia, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

**AVVERTENZE**

**Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:**
questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.
Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.
Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:
1) il valore della temperatura ambiente
2) il valore della temperatura del Dolce Forno
3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

**CALCOLO**: Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante