

LIEVITATO AL LAMPONE (CON PUREA)

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
acqua	3000g
lievito di birra	30g
zucchero semolato	300g
tuorlo d'uovo - TEMPERATURA AMBIENTE	500g
burro 82% m.g. - MORBIDO	1200g

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
-Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
-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 20-22°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.
-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d’impasto, terminare in prima velocità.
-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	4500g
burro 82% m.g. - morbido	2200g
tuorlo d'uovo - TEMPERATURA AMBIENTE	1300g
zucchero semolato	1000g
miele	250g
sale	100g
purea di lampone - PASTORIZZATO RAVIFRUIT	3000g
Tutta Frutta Lampone Cesarin	4800g

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
-Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, miele, sale.
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO e 500 Gr. di purea pastorizzata lampone ed impastare per 5-10 minuti.
-Aggiungere in più riprese la purea pastorizzata lampone di RaviFruit.
-Una volta assorbita aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
-Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore di 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente i semicanditi su una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.
-Incorporare delicatamente i semi canditi lampone di Cesarin.
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa due ore, dando pieghe alla pasta ogni 30 minuti.
-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10 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 65/70% per 4-5 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
-N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'emulsione di tuorli.

GLASSATURA

MANDORGLASS QUICK SP	2000g
acqua	1000g
burro fuso - O OLIO VEGETALE	100g

- Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.
- Utilizzando una spatola flessibile o un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
Glassare con la glassa precedentemente realizzara, decorare con granella di zucchero, mandorle grezze e zucchero a velo.
Cuocere con metodo cottura inversa, per panettoni da 1Kg consigliamo la seguente procedura: (step 1: 120°C per 15 minuti, step 2: 130°C per 10 min. step 3: 140°C per 10 min. step 4: 150°C per 10 min. step 5: 160°C per 10 min . con valvola aperta). Il tempo può variare a seconda del peso e del forno utilizzato comuqnue è sempre consigliato di raggiungere la temperatura di 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 di moplefan.

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