

# PANETTONE AI CEREALI E SEMI

☐ Livello intermedio

#### **PRIMO IMPASTO**

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO DECORGRAIN

acqua

burro 82% m.g. - morbido lievito compresso

#### PREPARAZIONE

6.500g Impastare DOLCE FORNO, DECORGRAIN e lievito con 2/3 dell'acqua.

1.000g Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più

3.300g riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.

1.100g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

Impastare, fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto (il tempo d'impasto deve essere di circa 30-35 minuti).

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.
- -Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

### **IMPASTO FINALE**

INGREDIENTI

## **DOLCE FORNO DECORGRAIN**

burro 82% m.g. - morbido tuorlo zucchero semolato miele sale uva sultanina cubetti di arancia candita cubetti di cedro candito

4500a 600a PREPARAZIONE

2000a Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e 2400-2500g

DECORGRAIN ed impastare per 5-10 minuti. 800a

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale 200g ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

100g Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e 3000g continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e ben strutturata. 1500g Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad

500g ottenere una pasta liscia.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (se la temperatura risulta minore di 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente l'uvetta ed i canditi mettendoli su di una teglia e ponendoli in forno per 1-2 minuti). Incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 50 minuti.

Dopo il riposo, suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

# Composizione finale

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una leggera 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 ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.

Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-55 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-95°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.

# Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

I prodotti finiti realizzati con le ricette irca devono essere posti in vendita con le sequenti dichiarazioni di ingredienti.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, burro, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d'uovo, miscela di cereali e semi (5.5%) (semi di sesamo (2.2%), semi di girasole (1.2%), semi di lino (1.1%), fiocchi di farro (1%),), cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), latte (reidratato), fruttosio, cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), miele, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere soia e frutta a guscio.

#### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, burro, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d'uovo, miscela di cereali e semi (5.5%) (semi di sesamo (2.2%), semi di girasole (1.2%), semi di lino (1.1%), fiocchi di farro (1%)), cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), miele, lievito madre naturale (frumento), sale, lievito. Il prodotto può contenere soia e frutta a guscio.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.

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