



# PANETTONE AI CEREALI E SEMI

👤 Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

## PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO

DECORGRAIN

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

6.500g

1.000g

3.300g

1.100g

25g

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

Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.

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  $\frac{3}{4}$  d'impasto, terminare in prima velocità.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## IMPASTO FINALE

### DOLCE FORNO

### DECORGRAIN

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

4500g  
600g  
2000g  
2400-2500g  
800g  
200g  
100g  
3000g  
1500g  
500g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e DECORGRAIN ed impastare per 5-10 minuti.

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

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e ben strutturata.

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 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 affinché 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 seguenti 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**



Extraordinary  
made simple.