



PAN BRIOCHES SPEZIE E MARRONI

chef Livello avanzato

Primo Impasto

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

burro 82% m.g.

lievito compresso

PREPARAZIONE

- 3250g - Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua
1650g prevista in ricetta.
500g - Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più
100g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
- 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 per 2 ore a 28-30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato.

Secondo Impasto

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

tuorlo d'uovo
burro 82% m.g. - morbido
zucchero semolato
sale fino
cannella o altre spezie
Purea di marroni
marron glacé - in pezzi asciutti
noci tritate grossolanamente - pecans (suggerite)

PREPARAZIONE

- 2250g - Aggiungere all'impasto triplicato la quantità prevista di DOLCE FORNO
1200g MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti.
1000g - Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale
200g ed 500g di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
45g - Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.
40g - Aggiungere il burro morbido, precedentemente miscelato con le spezie e la
500g purea di marroni, in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia.
1500g - Terminare con i marroni e le noci.
1000g - Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti.
- Ultimata la fase di puntatura, suddividere l'impasto in pezzi in base alle
dimensione degli stampi prescelti:
- g 500 per stampi 10x10x20 cm
- g 750 per stampi 10x10x30 cm
- Arrotolare bene i pezzi in forma di filone della lunghezza degli stampi, quindi
sistemarli all'interno con la "chiusura" sul fondo. Gli stampi devono essere
leggermente imburrati.
- Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70%
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 20-25 minuti i panbrioche esposti all'aria
ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
- Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per
panbrioche da 500 grammi, 45-50minuti per quelli da 750 grammi), fino a
raggiungere 92-94°C al cuore.
- I panbrioche appena sfornati devono essere lasciati raffreddare per 8-10 ore
prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Glassa croccante al Cioccolato

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

PREPARAZIONE

- 400g Scaldare Sinfonia 56% a 35°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY.
100g

Composizione finale

- Intingere la metà inferiore del panbrioche nella glassa al cioccolato.
- Decorare la superficie del dolce con ciuffi di CHOCOCREAM CRUNCHY, e decorazioni Dobla.

DECORAZIONI DOBLA: 77688 fall leaf yellow, 77265 pinecone 3D, 77309 chocolate cinnamon e 77633 chestnut.