

PAN BRIOCHES SPEZIE E MARRONI

Livello avanzato

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	3250g
acqua	1650g
burro 82% m.g.	500g
lievito compresso	100g

- Iniziare l'impasto con 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.
- 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

DOLCE FORNO MAESTRO	2250g
tuorlo d'uovo	1200g
burro 82% m.g. - morbido	1000g
zucchero semolato	200g
sale fino	45g
cannella oaltre spezie	40g
Purea di marroni	500g
marron glacé - in pezzi asciutti	1500g
noci tritate grossolanamente - pecans (suggerite)	1000g

- Aggiungere all'impasto triplicato la quantità prevista di DOLCE FORNO MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti.
- Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale ed 500g di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
- Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.
- Aggiungere il burro morbido, precedentemente miscelato con le spezie e la purea di marroni, in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia.
- Terminare con i marroni e le noci.
- 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

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	400g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	100g

Scaldare Sinfonia 56% a 35°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY.

COMPOSIZIONE FINALE

- Intingere la metà inferiore del panbrioche nella glassa al cioccolato.
- Decorare la superfice 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.