



# PANETTONE ALBICOCCA E CARMELLO

👤 Livello avanzato

Lievitato all'albicocca semicandita e gocce di caramello



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## PRIMO IMPASTO

### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua  
lievito di birra  
zucchero semolato  
tuorlo d'uovo  
burro 82% m.g.

6500g  
3300g  
30g  
300g  
500g  
1200g

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa). 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.

## SECONDO IMPASTO

### DOLCE FORNO MAESTRO

burro 82% m.g.

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

miele

sale fino

acqua

Tuttafrutta Albicocca Cesarin - SENZA

POTASSIO SORBATO (tritato finemente)

### JOYPASTE VANIGLIA

### MADAGASCAR/BOURBON

Tuttafrutta Albicocca Cesarin - SENZA

POTASSIO SORBATO

### CARAMEL CUBES - 9X9

4500g

2200g

2300g

1000g

250g

100g

1200g

400g

150g

4500g

3500g

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

Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, miele, sale e pasta oro arancia.

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

Aggiungere in più riprese l'acqua.

Una volta assorbita aggiungere gli zuccheri, sale, vaniglia, miele e le pere tritate.

Quando ha ben assorbito aggiungere in tre volte il tuorlo.

Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.

Incorporare delicatamente il TUTTAFRUTTA e i CARAMEL CUBES.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa un ora e mezza, 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 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.

## COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce (i tagli da effettuare sulla superficie del panettone non devono essere troppo profondi e sono necessari per far assumere al prodotto finito la caratteristica e tradizionale forma).

Tagliare sottopelle i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.

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 comunque 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.



Extraordinary  
made simple.