



PANETTONE ALBICOCCA E CARAMELLO

chef Livello avanzato

Lievitato all'albicocca semicandita e gocce di caramello

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

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

PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).
3300g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
300g Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
500g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
1200g 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

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

4500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
2200g Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, miele, sale e pasta
2300g oro arancia.
1000g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO
250g MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti.
100g Aggiungere in più riprese l'acqua.
1200g Una volta assorbita aggiungere gli zuccheri, sale, vaniglia, miele e le pere tritate.
400g Quando ha ben assorbito aggiungere in tre volte il tuorlo.
150g 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.
4500g Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa un ora e
3500g 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, finché 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 affinchè 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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCiere e GELATIERE