

# BAULETTO ALLE PERE E CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI

Dolce lievitato con cubetti di pera e gocce di cioccolato fondente

## **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 MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua

3300g prevista in ricetta (2300 gr circa).

30g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più

300g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

500g 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**

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
acqua
1200g
burro 82% m.g.
2200g

tuorlo d'uovo
zucchero semolato
miele
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
Cubetti di pera Cesarin - TUTTAFRUTTA SENZA
POTASSIO SORBATO (finemente tritati)
sale fino
Cubetti di pera Cesarin - TUTTAFRUTTA SENZA
POTASSIO SORBATO

VIDAMÀ GOCCE FONDENTE 60%

2300g	
1000g	PREPARAZIONE

250q 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.

400a Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO

MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti.

100g Aggiungere in più riprese l'acqua.

Aggiungere lo zucchero, il sale, miele, TUTTAFRUTTA PERA finemente tritato,

Joypaste Vaniglia, poi, in più riprese, il tuorlo.

4000g Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.

Incorporare delicatamente il TUTTAFRUTTA PERA e successivamente le gocce di cioccolato VIDAMA DOMORI.

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.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'emulsione di tuorli.

# **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 comuqnue 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.



# PASTICCIERE E GELATIERE