

BAULETTO ALLE PERE E CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI

Livello avanzato

Dolce lievitato con cubetti di pera e gocce di cioccolato fondente



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
acqua	3300g
lievito di birra	30g
zucchero semolato	300g
tuorlo d'uovo	500g
burro 82% m.g.	1200g

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, 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	4500g
acqua	1200g
burro 82% m.g.	2200g
tuorlo d'uovo	2300g
zucchero semolato	1000g
miele	250g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	200g
Cubetti di pera Cesarin - TUTTAFRUTTA SENZA POTASSIO SORBATO (finemente tritati)	400g
sale fino	100g
Cubetti di pera Cesarin - TUTTAFRUTTA SENZA POTASSIO SORBATO	4000g
VIDAMÀ GOCCE FONDENTE 60%	4000g

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.
Aggiungere lo zucchero, il sale, miele, TUTTAFRUTTA PERA finemente tritato, Joypaste Vaniglia, poi, in più riprese, il tuorlo.
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.