

PANETTONE CIOCCOLATO FICHI

Livello avanzato

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO	6500g
acqua	2400g
zucchero semolato	500g
tuorlo	1600g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
lievito - birra	30g

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 minuti.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
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 22-24°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.

AVVERTENZE:
Si consiglia di fare la “spia”, mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l’effettiva quadruplicazione.
Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d’impasto, terminare in prima velocità.
Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.
Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d’acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 grammi.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

GANACHE AL CIOCCOLATO

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	1250g
CACAO IN POLVERE	125g
acqua - bollente	1250g
miele	500g
zucchero	500g
burro 82% m.g. - morbido	1300g
sale	100g

Emulsionare tutti gli ingredienti utilizzando un frullatore a immersione.
Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	3500g
tuorlo - T° ambiente	900g
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	3000g
frutta candita - fichi-tagliati	2000g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e acqua ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere il tuorlo in 3 volte e continure ad impastare.
Aggiugere la ganache al cioccolato (realizzata la sera prima) in 4 volte.
Infine aggiungere le inclusioni.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa.
Suddividere l'impasto in pezzi da 1100g, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C.
Arrotolare nuovamente e disporre nello stampo da 1kg stampo.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 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 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
Incidere la superfice con l'aiuto di un coltello.
Cuocere a 165-185°C per 50-60 minuti circa fino a raggiungere 93-94°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 moplefan.
Decorare con COVERDECOR DARK CHOCOLATE e SHAVINGS FLAT DARK DOBLA.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati. Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.