

PANETTONE CIOCCOLATO FICHI

☐ Livello avanzato

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua zucchero semolato tuorlo burro 82% m.g. - morbido lievito - birra

PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e tutta l'acqua prevista in 2400g 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.

GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	1250g	Emulsionare tutti gli ingredienti utilizzando un frullatore a immersione.
CACAO IN POLVERE	125g	Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte
acqua - bollente	1250g	
miele	500g	
zucchero	500g	
burro 82% m.g morbido	1300g	
sale	100g	
	MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% CACAO IN POLVERE acqua - bollente miele zucchero burro 82% m.g morbido	MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% CACAO IN POLVERE acqua - bollente 1250g miele 500g zucchero 500g burro 82% m.g morbido 1300g

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	3500g	Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
tuorlo - T° ambiente	900g	Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e acqua
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	3000g	ed impastare per 5-10 minuti.
frutta candita - fichi-tagliati	2000g	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.					