

NUVOLONE AL PISTACCHIO

☐ Livello avanzatoGrandi lievitati

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 PISTACCHIO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	Emulsionare tutti gli ingredienti utilizzando un frullatore a immersione.
acqua - bollente 1000g	Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte
miele 350g	
zucchero 700g	
burro 82% m.g morbido 1400g	
sale 110g	

SECONDO IMPASTO

INCDEDIENTI

INONLDIENTI		FREFARAZIONE
DOLCE FORNO	3500g	Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
acqua - T° ambiente	400g	Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e acqua
tuorlo - T° ambiente	1200g	ed impastare per 5-10 minuti.
pistacchi - tostati 3	3000g	Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere il tuorlo in 3 volte e continure

DDEDADAZIONE

ad impastare.

Aggiugere la ganache al pistacchio (realizzata la sera prima) in 4 volte.

Infine aggiungere i pistacchi tostati.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa. Suddividere l'impasto in pezzi da 185g, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30°C.

Arrotolare nuovamente e disporre 6 sfere di impasto per 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.

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 PISTACCHIO e MINI PETALS DOBLA.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, burro, pistacchio 14.5%, tuorlo d'uovo, zucchero, miele, lievito madre naturale (frumento), sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere soia e altra frutta a guscio.

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