

PANETTONE RICETTA RAPIDA

Livello base

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.300g
burro 82% m.g. - morbido	1.000g
lievito compresso	200g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Si consiglia di creare una spia pesando 330 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
Porre a lievitare per 2 ore a 28-30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	4500g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
tuorli d'uovo	2400g
zucchero semolato	800g
sale fino	90g
uva sultanina	3000g
cubetti d'arancia candita	1500g
cubetti di cedro candito	500g

Aggiungere all'impasto triplicato la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
Terminare con l'uvetta ed i canditi.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per panettoni da 1 kg suddividere in pezzi da circa 1,1kg).
Arrotolare ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; 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 al secondo impasto.

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).
Depositare al centro della croce una noce di burro e cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.
I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.
CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:
I prodotti finiti realizzati con le ricette irca devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti.
PANETTONE -Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d'**uovo**, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **latte** (reidratato), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), fruttosio, lievito madre(**frumento**), lievito, emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.
Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d' **uovo**, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (**frumento**), lievito, sale. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio.**
Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.
Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.