



PANETTONE ALL'ALBICOCCA E CARAMELLO

chef Livello avanzato

Primo impasto

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua
burro
tuorlo d'uovo
zucchero
lievito

PREPARAZIONE

6500g Mettere il DOLCE FORNO e 2/3 dell'acqua nell'impastatrice. Quando il glutine
3000g è quasi elastico, aggiungere lentamente l'acqua rimanente, poi il tuorlo
1000g d'uovo e lo zucchero, il lievito e infine il burro.
500g La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28°C.
300g Mettere l'impasto in un contenitore imburrato e metterlo nella camera di
35g lievitazione a 20°C per 12-14h.
L'impasto deve quadruplicare il suo volume.

Ganache

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO
purea d'albicocca

PREPARAZIONE

1500g Scaldare la purea di albicocche a 50°C ed emulsionare con un frullatore
1500g SINFONIA CARAMEL ORO.
Lasciare riposare a temperatura ambiente per una notte.

Secondo impasto

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

burro
tuorlo d'uovo
purea d'albicocca

zucchero

miele

sale

Tuttafrutta Albicocca Cesarin

GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

PREPARAZIONE

- 4500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e 2000g leggermente bombato.
2000g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO
300g MAESTRO, purea ed impastare per 5-10 minuti.
950g -Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte 300g di tuorlo.
100g -Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.
2000g -A parte creare la miscela di burro morbido e miele ed incorporarla alla pasta in 4 volte.
2000g incorporare la ganache
- incorporare i gocciolini al latte e il tutta frutta albicocca
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.
-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, (550g per panettoni da 500g, e 1100g per panettoni da 1000g) poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti a 28-30°C.
-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% per 4-5 ore, finché 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.

copertura

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

SINFONIA CARMEL ORO

PREPARAZIONE

- 120g sciogliere il coverdecor white a 50 gradi, unire il sinfonia caramel oro in 280g tempera ed intingere i panettoni

Composizione finale

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 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 ed inserire al centro del panettone una piccola noce di burro freddo.

-Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-60 minuti per quelli da 1000 grammi), 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.



RICETTA CREATA DA:
ORIOL PORTABELLA
PASTICCiere