

PANETTONE ALL'ALBICOCCA E CARAMELLO

☐ Livello avanzato

Primo impasto

INGREDIENTI
DOLCE FORNO

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

1000a d'uovo e lo zucchero, il lievito e infine il burro.

500a La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28°C.

300a Mettere l'impasto in un contenitore imburrato e metterlo nella camera di

35a 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	4500g
burro	2000g
tuorlo d'uovo	2000g
purea d'albicocca	300g
zucchero	950g

miele sale Tuttafrutta Albicocca Cesarin GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

300g 100g PREPARAZIONE

2000q Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggeremente bombato. 2000g

- -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, purea ed impastare per 5-10 minuti.
- -Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.
- -Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.
- -A parte creare la miscela di burro morbido e miele ed incorporarla alla pasta in 4 volte.

incorporare la ganache

- incorporare i goccioloni 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, 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.

copertura

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

SINFONIA CARAMEL ORO

PREPARAZIONE

120g sciogliere il coverdecord 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