



PANETTONE ALL'ALBICOCCA E CARMELLO

👤 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 è quasi elastico, aggiungere lentamente l'acqua rimanente, poi il tuorlo d'uovo e lo zucchero, il lievito e infine il burro.
3000g
1000g La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28°C.
500g Mettere l'impasto in un contenitore imburrato e metterlo nella camera di lievitazione a 20°C per 12-14h.
300g
35g 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
2000g in 4 volte.
2000g 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 affinché 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:

ORIOLO PORTABELLA

PASTICCIERE