



PANETTONE ALL'ALBICOCCA E CAMELLO

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella
Pasticciere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO

acqua
burro
tuorlo d'uovo
zucchero
lievito

6500g
3000g
1000g
500g
300g
35g

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. La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28°C. Mettere l'impasto in un contenitore imburato e metterlo nella camera di lievitazione a 20°C per 12-14h. L'impasto deve quadruplicare il suo volume.

GANACHE

SINFONIA CAMEL ORO
purea d'albicocca

1500g
1500g

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

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO

burro

tuorlo d'uovo

purea d'albicocca

zucchero

miele

sale

Tuttafrutta Albicocca Cesarin

GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

4500g

2000g

2000g

300g

950g

300g

100g

2000g

2000g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.

-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

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

SINFONIA CARAMEL ORO

120g

280g

sciogliere il coverdecord white a 50 gradi, unire il sinfonia caramel oro in 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.



Extraordinary
made simple.