

VEGANONE

☐ Livello avanzato

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

zucchero acqua Margarina - crema, a pomata lievito di birra

PREPARAZIONE

 $6000g\,$ - Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in 150g $\,$ ricetta.

3]50g - Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero e la 1000g rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura 30g liscia.

- Terminare con la margarina a pomata che verrà aggiunto in 2-3 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Porre a lievitare a 20-21°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon, per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.
- Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, quando l'indomani mattina, la pasta raggiungerà il culmine della brocca, la pasta sarà pronto per realizzare il secondo impasto.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

4000g

200g

Bevanda vegetale (soia o altro) - latte di soia lecitina (di soia) Margarina - crema, a pomata zucchero semolato sale

ZUCCHERO INVERTITO - o Levosucrol

bacche di vaniglia
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati
curcuma in polvere
uvetta sultanina
Canditi d'arancia a cubetti

1700g 180g **Preparazione**

1000g - Scaldare la bevanda di soia, aggiungere la lecitina di soia e la 600g curcuma, miscelare con l'aiuto di un mixer a immersione.

en la realizzare un'emulsione con margarina, zucchero invertito, vaniglia e pasta arancio.

15g - Aggiungere l'acqua, lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di 2500g soia, lasciar impastare fino a ottenere una pasta lisica.

2000g - Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese.

- Incorporare in più rirpese l'emulsione di margarina.

- Infine aggiungere i canditi e l'uvetta.

- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

- Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.

- Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per "lievitati" da 1 kg suddividere in pezzi da 1,1kg).

- Realizzare una preforma e depositare la pasta su teglie e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

- Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

- Porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, per 4/5 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.

Composizione finale

- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 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.
- Tagliare sottopelle i quattro lembi ed inserire al centro del panettone una piccola noce di margarina fredda.
- Cuocere a 165°C per tempi variabili secondo il peso (40-45 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.
- All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando i gira-panettoni.
- I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.



RICETTA CREATA DA:
MIRKO SCARANI
PASTICCIERE