

VEGANONE

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	6000g
zucchero	150g
acqua	3150g
Margarina - crema, a pomata	1000g
lievito di birra	30g

- Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
- Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero e la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura 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

DOLCE FORNO MAESTRO	4000g
acqua	200g
Bevanda vegetale (soia o altro) - latte di soia	1700g
lecitina (di soia)	180g
Margarina - crema, a pomata	1000g
zucchero semolato	600g
sale	80g
ZUCCHERO INVERTITO - o Levosucrol	130g
bacche di vaniglia	10g
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati	250g
curcuma in polvere	15g
uvetta sultanina	2500g
Canditi d'arancia a cubetti	2000g

- Scaldare la bevanda di soia, aggiungere la lecitina di soia e la curcuma, miscelare con l'aiuto di un mixer a immersione.
- realizzare un'emulsione con margarina, zucchero invertito, vaniglia e pasta arancio.
- Una volta quadruplicato l'impasto, porre la massa lievitata nella tuffante, aggiungere il DOLCE FORNO e lasciar girare per 10 minuti, fin quando la maglia glutinica è ben formata.
- Aggiungere l'acqua, lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia, lasciar impastare fino a ottenere una pasta lisica.
- 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.