



VEGANONE

chef 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 ricetta.

150g - Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero e la

1000g - rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

30g - 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

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

PREPARAZIONE

- 4000g - Scaldare la bevanda di soia, aggiungere la lecitina di soia e la 200g curcuma, miscelare con l'aiuto di un mixer a immersione.
- 1700g - realizzare un'emulsione con margarina, zucchero invertito, vaniglia e pasta 180g arancio.
- 1000g - Una volta quadruplicato l'impasto, porre la massa lievitata nella tuffante, 600g aggiungere il DOLCE FORNO e lasciar girare per 10 minuti, fin quando la maglia glutinica è ben formata.
- 80g - Aggiungere l'acqua, lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di 130g soia, lasciar impastare fino a ottenere una pasta lisica.
- 10g - Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese.
- 250g - Incorporare in più riprese l'emulsione di margarina.
- 15g - Infine aggiungere i canditi e l'uvetta.
- 2500g - Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- 2000g - 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