

PANETTONE GASTRONOMICO (DOLCE FORNO MAESTRO)

Livello avanzato

LIEVITATI



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

IMPASTO BASE

DOLCE FORNO MAESTRO	1.000g	Impastare DOLCE FORNO, lievito, latte e uova fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e vellutata. Aggiungere il tuorlo ed il sale e far impastare fino a completo assorbimento. Unire infine il burro in più riprese. Suddividere nella pezzatura desiderata, pirlare ed inserire negli appositi stampi. Schiacciare bene con la mano dentro lo stampo per regolarizzare la pasta nel pirottino. Porre a lievitare in cella a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% fino a che la parte superiore dell'impasto non abbia raggiunto il bordo superiore del pirottino.
farina "debole"	1000g	
latte 3.5% m.g.	800g	
uova intere	250g	
lievito di birra	40g	
tuorlo d'uovo	120g	
burro 82% m.g. - morbido	460g	
sale	40g	

FINITURA

uova intere	qb	Spennellare la superficie del lievitato appena prima di infornare.
acqua	qb	

FARCITURA CON CREMA SNACK

Montare in planetaria la CREMA SNACK con il latte e la panna.
Incorporare altri ingredienti a piacere per caratterizzare la crema.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lucidare la cupola dell'impasto con le uova (o latte) e versare un filo di acqua lungo tutto il bordo.
Cuocere a 170-180°C fino a completa cottura.
Una volta freddo il prodotto può essere abbattuto per la conservazione o utilizzato a proprio piacimento.
AVVERTENZE:
Non è necessario capovolgere il prodotto una volta uscito dal forno.
Per far si che la cupola rimanga senza ritrazioni, è consigliato lasciar raffreddare il prodotto capovolto come per i classici panettoni.
Farcire a piacere con CREMA SNACK.