

PANETTONE GASTRONOMICO (DOLCE FORNO MAESTRO)

☐ Livello avanzato

IMPASTO BASE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

farina "debole" latte 3.5% m.g. uova intere lievito di birra tuorlo d'uovo burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

1.000g Impastare DOLCE FORNO, lievito, latte e uova fino ad ottenere una pasta 1000g morbida, liscia e vellutata.

800q Aggiungere il tuorlo ed il sale e far impastare fino a completo assorbimento.

250g Unire infine il burro in più riprese.

Suddividere nella pezzatura desiderata, pirlare ed inserire negli appositi

120g Schiacciare bene con la mano dentro lo stampo per regolarizzare la pasta nel

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.

FINITURA

sale

INGREDIENTI

uova intere acqua

PREPARAZIONE

Spennellare la superficie del lievitato appena prima di infornare.

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.

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.



RICETTA CREATA DA: ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE