



# PANETTONE GASTRONOMICO (DOLCE FORNO MAESTRO)

👤 Livello avanzato

LIEVITATI



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## IMPASTO BASE

### DOLCE FORNO MAESTRO

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

1.000g  
1000g  
800g  
250g  
40g  
120g  
460g  
40g

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.

## FINITURA

uova intere  
acqua

qb Spennellare la superficie del lievitato appena prima di infornare.  
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 sì che la cupola rimanga senza ritrazioni, è consigliato lasciar raffreddare il prodotto capovolto come per i classici panettoni.

Farcire a piacere con CREMA SNACK.



Extraordinary  
made simple.