



PANETTONE AL CIOCCOLATO AL LATTE, MARRONI E ALBICOCCHE



Livello intermedio

PRIMO IMPASTO (SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
tuorlo
zucchero semolato
burro 82% m.g.
lievito di birra

PREPARAZIONE

6500g - Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 minuti.
2400g - Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
1600g - Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
500g - Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
2000g - Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
30g - L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

- Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
- Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso $\frac{3}{4}$ d'impasto, terminare in prima velocità.
- Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.
- Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 grammi.

GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

acqua - bollente

CACAO IN POLVERE

PREPARAZIONE

2500g -Unire il cacao all'acqua bollente ed aggiungere il cioccolato in gocce.

1300g -Emulsionare bene con l'aiuto di un mixer ad immersione.

200g -Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

marroni - rottami asciutti

canditi in pezzi - albicocca

GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

acqua - temperatura ambiente

tuorlo - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

sale

miele

Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

3500g -Iniziare con il primo impasto quadruplicato, il dolce forno e l'acqua.

3600g -Impastare fino a completa formazione della maglia glutinica.

2000g -Aggiungere, in più riprese, l'emulsione (preparata in precedenza) di tuorlo,

2000g miele e paste aromatizzanti.

800g -Aggiungere il burro ed il sale.

1250g -Aggiungere la ganache al cioccolato al latte (realizzata la sera prima) in più riprese.

500g -Terminare aggiungendo le inclusioni.

110g -Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28°C per 2 ore circa, dando

350g una piega dopo circa un'ora.

500g -Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare 40g su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28°C.

-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

-Mettere in cella di lievitazione a 26-27°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica

COPERTURA AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

PREPARAZIONE

-Sciogliere il COVERDECOR a 45-50°C

-intingere il panettone nel coverdecor e decorarlo a piacere

Composizione finale

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

-Procedere con il classico taglio a croce ed una noce di burro al centro di essa.

-Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per panettoni da 1000 grammi), fino a raggiungere 94-95°C al cuore.

-All'uscita dal forno girare i panettoni a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

-I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan

AVVERTENZE

Come calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale,

e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

1) il valore della temperatura ambiente

2) il valore della temperatura del Dolce Forno

3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

CALCOLO:

Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante



RICETTA CREATA DA:

LUCA SALVATORI

PASTICCIORE E GELATIERE