



PANETTONE BICOLORE

👤 Livello avanzato

non solo all'interno dei croissant è possibile realizzare questo effetto, ma con tantissime varietà di abbinamenti lo si può fare anche nei GRANDI LIEVITATI



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
lievito di birra
zucchero semolato
tuorlo d'uovo
burro morbido

6500g
3100g
30g
300g
500g
1200g

- Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).
 - Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
 - Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
 - Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
 - Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
 - Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
 - 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.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

68%	1000g	Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere il cioccolato fondente e lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).
acqua - CALDA	1000g	
<u>CACAO IN POLVERE</u>	100g	

SECONDO IMPASTO PRINCIPALE

DOLCE FORNO MAESTRO

burro morbido	4500g	-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
tuorlo d'uovo	2000g	-Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, sale e miele
zucchero semolato	2000g	-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 7-10 minuti.
sale	1000g	-Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
miele	100g	-Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin - con oli essenziali di arancia	160g	dividere l'impasto in 2, circa 4500g/4900g
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>	70 g	
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	15g	

IMPASTO CHIARO ALLE PERE

primo impasto	10730g	aggiungere all'impasto poco per volta l'acqua, ed infine le pere. porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.
acqua	400-500g	
pere - TUTTA FRUTTA PERE	1250g	

IMPASTO SCURO AL CIOCCOLATO

primo impasto	10730g	aggiungere all'impasto poco per volta la ganache, ed infine i goccioloni. porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.
Ganache scioglievole	2100g	
<u>GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE</u>	1400g	



Extraordinary
made simple.

GLASSA AL CACAO

AVOLETTA

zucchero semolato
albume
amido di riso
burro fuso
Cacao

400g
200g
240g
120g
80g
60g

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti AVOLETTA, zucchero, albume amido di riso e cacao , aggiungere quindi il burro fuso.
-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.

COMPOSIZIONE FINALE

pesare separatamente i due impasti creando delle palline da 300g per l'impasto scuro (si può fare anche 400g ma andrà a vedersi di più al taglio finale) , e 600g per l'impasto chiaro.

dargli la forma e lasciare riposare separate su placca per 10/15 minuti in cella.

mettere negli stampi con al centro la pallina scura, ed adagiarsi sopra quella chiara facendo attenzione che la copra bene.

lasciare lievitare in cella alla precedente temperatura per 4 ore circa, o comunque fino al completo sviluppo.

disporre la glassa precedentemente preparata, la granella di zucchero, e cuocere a 160 gradi per 30 minuti, 150 per 20/25 aprendo la valvola negli ultimi minuti, o comunque fino a 92/95 gradi al cuore in forno ventilato



Extraordinary
made simple.