

# 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

## **PRIMO IMPASTO**

#### INGREDIENTI

**DOLCE FORNO MAESTRO** 

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

## **PREPARAZIONE**

6500g -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in 3100g ricetta (2300 gr circa).

30g -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in 300g più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

500a -Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.

-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

1200g

-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 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%
acqua - CALDA
CACAO IN POLVERE

1000g
7000

# 1000a PREPARAZIONE

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).

## SECONDO IMPASTO PRINCIPALE

INUNEDIENTI	
<b>DOLCE FORNO</b>	MAESTRO

burro morbido
tuorlo d'uovo
zucchero semolato
sale
miele

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin - con oli essenziali di arancia

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

#### **PREPARAZIONE**

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
 -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
 -Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, sale e miele
 -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 7-10 minuti.
 -Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
 -Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.

dividere l'impasto in 2, circa 4500g/4900g

15g

## **IMPASTO CHIARO ALLE PERE**

#### INGREDIENTI

INCDEDIENTI

primo impasto acqua pere - TUTTA FRUTTA PERE

#### PREPARAZIONE

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

## **IMPASTO SCURO AL CIOCCOLATO**

#### INGREDIENTI

primo impasto
Ganache scioglievole
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

#### **PREPARAZIONE**

10730g aggiungere all'impasto poco per volta la ganche, ed infine i goccioloni.
2100g porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando
1400g pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.

## **GLASSA AL CACAO**

### INGREDIENTI

AVOLETTA 400g zucchero semolato 200g

albume amido di riso burro fuso Cacao 240g

# 120g PREPARAZIONE

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 adagiarci 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



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE