



PANETTONE BICOLORE

chef 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.
500g -Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
1200g -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 ¾ 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

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

acqua - CALDA

CACAO IN POLVERE

PREPARAZIONE

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

SECONDO IMPASTO PRINCIPALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO 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

4500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
2000g -Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, sale e miele
2000g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed
1000g impastare per 7-10 minuti.
100g -Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere la miscela di tuorlo e
160g zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
70 g -Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad
15g dividere l'impasto in 2, circa 4500g/4900g

IMPASTO CHIARO ALLE PERE

INGREDIENTI

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

zucchero semolato
albume
amido di riso
burro fuso
Cacao

PREPARAZIONE

400g Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti AVOLETTA,
200g zucchero, albumi amido di riso e cacao , aggiungere quindi il burro fuso.
240g -Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta
120g piatta, applicare uno strato uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.
80g
60g

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