



# 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.  
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  $\frac{3}{4}$   
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

---

### 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 ottenere una pasta liscia.  
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 ganache, 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, albume 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 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



**RICETTA CREATA DA:**

**DAVIDE LISTA**

**PASTICCIERE**