

PANETTONE (NATUR ACTIV)

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.500g
burro 82% m.g. - morbido	1.000g
NATUR ACTIV	350g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, NATUR ACTIV e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 g circa).
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
Porre a lievitare a 22-24°C per 10-12 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	4.500g
burro 82% m.g. - morbido	2.200g
tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente	2.400g
zucchero	1.000g
sale	90g
uva sultanina	3.000g
cubetti d'arancia candita	1.500g
cubetti di cedro candito	500g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
Terminare con i canditi d'arancio, cedro e l'uvetta sultanina.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60 minuti circa.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15 minuti.
Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore, finchè 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.
Lasciare per 10 minuti i panettoni all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
Con un coltellino affilato, praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi appoggiare una noce di burro e riportarli nella posizione iniziale.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.
I panettoni appena sfornati devono essere sistemati sugli appositi supporti dentati e lasciati raffreddare in posizione capovolta.
Il confezionamento deve essere effettuato almeno 10 ore dopo la cottura in sacchetti di moplefan.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), tuorlo d'**uovo**, zucchero, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **latte** (reidratato), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere **soia e frutta a guscio**.

DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d' **uovo**,cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (**frumento**), sale. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

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