



PANETTONE (NATUR ACTIV)

👤 Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

NATUR ACTIV

PREPARAZIONE

- 6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, NATUR ACTIV e i 2/3 dell'acqua
3.500g prevista in ricetta (2300 g circa).
1.000g Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più
350g 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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido
tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente
zucchero
sale
uva sultanina
cubetti d'arancia candita
cubetti di cedro candito

PREPARAZIONE

4.500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
2.200g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed
2.400g impastare per 5-10 minuti.
1.000g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di
90g tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
3.000g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per
volta).
1.500g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino
500g 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 affinché 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