



# PANETTONE (NATUR ACTIV)

chef 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'arancia, 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,  
finché 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