



PAN DEI RE

👩 Livello avanzato

DOLCE LIEVITATO

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
lievito di birra
zucchero semolato
tuorlo d'uovo
burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in
3300g ricetta.
30g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più
300g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
500g Inserire lo zucchero e poi in tre volte in tre volte il tuorlo.
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 18-20°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% in un
mastello imburato.
L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
zucchero semolato
tuorlo d'uovo
burro 82% m.g.
miele
sale fino
pasta d'arancia candita - ORO CESARIN
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
spezie - PISTO NAPOLETANO
Fichi - TUTTAFRUTTA CESARIN
Cubetti di arancia semi-candita - TUTTAFRUTTA CESARIN
Zenzero - TUTTAFRUTTA CESARIN

PREPARAZIONE

4500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
1200g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed
1000g impastare per 5-10 minuti.
2300g Aggiungere in più riprese l'acqua.
2200g Una volta assorbita l'acqua aggiungere lo zucchero e gli aromi e poi, quando
l'impasto sarà liscio, i tuorli in più riprese.
250g Fare lisciare l'impasto per bene.
100g Inserire il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia,
300g vellutata ed elastica.
200g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
35g Incorporare delicatamente le inclusioni.
1500g Porre l'impasto a puntare (nello stesso mastello utilizzato per la lievitazione
notturna) in cella di lievitazione a 30-32°C per circa un'ora e mezza, dando
3500g pieghe alla pasta ogni 30 minuti.
1000g Suddividere l'impasto in pezzatura da 700 gr, poi arrotolare e depositare su
teglie o assi e lasciare puntare per altri 30 minuti in cella di lievitazione.
Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta dopo aver
praticato un buco centrale (si consiglia di utilizzare un grosso pestello
leggermente imburato praticando movimenti circolari).
Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa di circa il 60%
per 4-5 ore, e comunque fino a quando 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.

GLASSA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

acqua
burro 82% m.g. - FUSO

PREPARAZIONE

2000g Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua e burro per
1000g qualche minuto.
100g Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta,
applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.
Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento
dell'utilizzo.

Composizione finale

Terminata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Ricoprire la superficie delle veneziane con la glassa e decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere in forno ventilato a 155°C per 40 minuti circa (valvola chiusa per 35 minuti e aperta per 5 minuti finali, ventilazione al minimo).

Il lievito deve raggiungere la temperatura di 92-94°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i lieviti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I dolci appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE