



PAN DEI RE

chef 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 ricetta.

30g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più 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 imburrato.

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 lasciare 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 imburrato 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 affinchè 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 lievitato deve raggiungere la temperatura di 92-94°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i lievitati 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

PASTICCIORE E GELATIERE