



# 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 ricetta.  
3300g  
30g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.  
300g Inserire lo zucchero e poi in tre volte in tre volte il tuorlo.  
500g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.  
1200g 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 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**

**PASTICCIERE E GELATIERE**