



# PANETTONE RICETTA PLATINUM EASY (DOLCE FORNO)

🏠 Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI

Rispetto alla ricetta Platinum originale, la ricetta Platinum Easy è di più semplice realizzazione pur mantenendo un gusto e una qualità eccellenti.



**RICETTA CREATA DA:**

Mirko Scarani  
Pasticciere

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

### DOLCE FORNO

acqua - T° ambiente  
zucchero semolato  
tuorlo d'uovo  
burro 82% m.g. - morbido  
lievito - di birra

6500g  
2400g  
500g  
1600g  
2000g  
30g

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO , il lievito, tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per almeno 10 minuti.

-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

-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 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

-L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

### **AVVERTENZE:**

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso  $\frac{3}{4}$  d'impasto, terminare in prima velocità.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

**IMPORTANTE:** se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 grammi.

## SECONDO IMPASTO

### DOLCE FORNO

tuorlo d'uovo - T° ambiente  
burro 82% m.g. - morbido  
zucchero semolato  
acqua - T° ambiente  
miele  
sale  
uvetta sultanina - 9x9 T.E.  
Canditi d'arancia a cubetti - 9x9 T.E.

3500g  
1250g  
1700g  
700g  
800g  
350g  
110g  
3000g  
2500g

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.  
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO , acqua ed impastare per 5-10 minuti.  
-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale, una parte di tuorlo e continuare ad impastare.  
-Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte.  
-A parte creare la miscela di burro morbido, miele, pasta arancio e vaniglia ed incorporarla alla pasta in 4 volte.  
-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi e l'uvetta sultanina su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.  
-Incorporare delicatamente l'uvetta sultanina ed i canditi.  
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.  
-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti a 28-30°C.  
-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.  
-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% per 4-5 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.

## COMPOSIZIONE FINALE

-Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

-Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce (i tagli da effettuare sulla superficie del panettone non devono essere troppo profondi e sono necessari per far assumere al prodotto finito la caratteristica e tradizionale forma).

-Tagliare sottopelle i quattro lembi ed inserire al centro del panettone una piccola noce di burro freddo.

-Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-60 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

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

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

### 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