



BAULETTO AL CARAMELLO E FRUTTI DI BOSCO

chef Livello intermedio

LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

lievito di birra

zucchero semolato

tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

6.500g -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).

3.300g -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

500g -Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.

1.200g -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 28-29°C per 2-3 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

-L'impasto dovrà triplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 330 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva triplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ 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.

-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 3300 a 3100 grammi.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido
tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente

zucchero semolato

miele

sale

CARAMEL CUBES

canditi in pezzi - tutta frutta frutti di bosco cesarin

PREPARAZIONE

- 4.500g Aggiungere al primo impasto, le quantità previste di DOLCE FORNO ed
2.200g impastare per 5-10 minuti.
2.300g Una volta assorbito il DOLCE FORNO, aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg
1.000g di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.
100g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per
100g volta).
2.700g Aggiungere il burro morbido in più volte (circa mezzo chilo per volta), fino ad
1.750g ottenere una pasta liscia.
Terminare con l'arancia candita.
Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti.
Dopo il riposo, suddividere la pasta nelle pezzature desiderate,
arrotolarla e depositarla negli appositi stampi di carta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa,
finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista
di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare
maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'impasto finale.

glassatura

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

acqua
burro fuso - o olio vegetale

PREPARAZIONE

- 2000g Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o
1000g olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per 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 bauletti i esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.

Glassare con glassa preparata in precedenza e ricopri con granella di zucchero e mandorle a piacere.

Cuocere a 160°C per 25-30 minuti (tempi variabili secondo il peso), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

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

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



RICETTA CREATÀ DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE