

PANETTONE RICETTA GOLD MAESTRO

☐ Livello avanzato GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua latte intero

burro 82% m.g.

zucchero

tuorlo d'uovo

lievito

PREPARAZIONE

6.500g -Miscelare il tuorlo con lo zucchero e tenerli da parte.

2.100g -Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua prevista

1.000g in ricetta.

1,200g -Quando l'impasto comincia a formarsi (15 minuti circa) aggiungere il latte in

300q più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

-Inserire la miscela di tuorlo e zucchero in più riprese. 500g

-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

30g -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

-Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una

brocca da 1 litro.

-Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	3.500g
burro 82% m.g.	1.900g
tuorlo d'uovo	2.050g
zucchero	900g
miele	90g
sale	90g
uvetta sultanina	3.000g

cubetti d'arancia candita

2.000g

PREPARAZIONE

- -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
- -Miscelare bene il tuorlo con lo zucchero ed il miele e tenere da parte.
- -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, di sale ed impastare per 10-15 minuti.
- -Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO cominciare ad aggiungere una parte della miscela di tuorlo e zuccheri (circa 1 kg) ed impastare per circa 10 minuti.
- -Aggiungere quindi la restante miscela in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
- -Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
- -Terminare aggiungendo l'uvetta ed i canditi.
- -Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60 minuti.
- -Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (per panettoni da 1kg pesare 1100 grammi di pasta), poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.
- -Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta (pirottini).
- -Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

Composizione finale

- -Terminata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè 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 tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.
- -Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-55 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 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

ETICHETTATURA: CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), latte intero, miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio.**

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

I prodotti finiti realizzati con le ricette IRCA devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti. PANETTONE - Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), burro, zucchero, tuorlo d'uovo, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), latte (reidratato), latte intero, fruttosio, miele, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere soia e frutta a guscio. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati. Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE