

PANETTONE TRILOGY (RICETTA GOLD)

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.300g
burro 82% m.g. - morbido	1.200g
zucchero	300g
tuorlo d'uovo - temperatura ambiente	500g
lievito - di birra	30g

-Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).
-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
-Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
-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

DOLCE FORNO	4.500g
burro 82% m.g. - morbido	2.200g
tuorlo - temperatura ambiente	2.300g
zucchero	1.000g
miele	100g
sale	100g
DARK CHOCOLATE CHUNKS	1.500g
MILK CHOCOLATE CHUNKS	1.500g
WHITE CHOCOLATE CHUNKS	1.500g

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
-Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero e miele.
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e sale ed impastare per 5-10 minuti.
-Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri 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.
-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
-Incorporare delicatamente i Chunks (precedentemente posti in frigorifero almeno 2 ore prima).
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60 minuti circa.
-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15 minuti.
-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo
-Lasciare per 10 minuti i panettoni all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
-Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi appoggiare una noce di burro e riportarli nella posizione iniziale.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.
I panettoni appena sfornati devono essere sistemati sugli appositi supporti dentati e lasciati raffreddare in posizione capovolta.
Il confezionamento deve essere effettuato almeno 10 ore dopo la cottura in sacchetti moplefan.

ETICHETTA CON DOLCE FORNO:

farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cioccolato 6,2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**)), cioccolato al latte 6,2% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), cioccolato bianco 6,2% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **latte** (reidratato), fruttosio, miele, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

DOLCE FORNO MAESTRO:

farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cioccolato 5.5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia)), cioccolato al latte 5.5% (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), cioccolato bianco 5.5% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia o frutta a guscio.**

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.