



# PANETTONE TRILOGY (RICETTA GOLD)

chef Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

tuorlo d'uovo - temperatura ambiente

lievito - di birra

### PREPARAZIONE

- 6.500g -Iniziare l'impasto con 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.
- 1.200g -Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
- 300g -Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
- 500g -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- 30g -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

burro 82% m.g. - morbido  
tuorlo - temperatura ambiente

zucchero

miele

sale

#### DARK CHOCOLATE CHUNKS

#### MILK CHOCOLATE CHUNKS

#### WHITE CHOCOLATE CHUNKS

### PREPARAZIONE

- 4.500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.  
2.200g -Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero e miele.  
2.300g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e sale  
1.000g ed impastare per 5-10 minuti.  
100g -Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere la miscela di tuorlo e  
100g zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta).  
1.500g -Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino  
1.500g ad ottenere una pasta liscia.  
1.500g -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
1.500g -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, finché 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