

PANETTONE RICETTA GOLD (NATUR ACTIV)

☐ Livello intermedio

IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente

NATUR ACTIV

PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il NATUR ACTIV e i 2/3 dell'acqua

3.500g prevista in ricetta (2300 gr circa).

1,200a Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più

300g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

 $\frac{1}{1000}$ -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 22-24°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 10-12 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	4.500g
burro 82% m.g morbido	2.200g
tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente	2.300g
zucchero	1.000g
zacenere	1.000

miele sale uva sultanina cubetti d'arancia candita cubetti di cedro candito

100g PREPARAZIONE

100g

- 3.500q -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
- -Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero e miele. 1.750a
- -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e sale 750a 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.
 - -Infine, incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi.
 - -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
 - -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 di moplefan.

CONFORME AL DECRETO LEGGE22-07-05

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

I prodotti finiti realizzati con le ricette irca devono essere posti in vendita con le sequenti dichiarazioni di ingredienti.

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), fruttosio, miele, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere soia e frutta a quscio.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

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