

# **PANFRUTTO**

Livello intermedio

## **PRIMO IMPASTO**

#### INGREDIENTI

**DOLCE FORNO** 

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

#### PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e 2/3 dell'acqua.

3.300g Quando l'impasto comincerà a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in

1.000g più riprese.

250g Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.

La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.

Porre a lievitare per lora e 30 minuti a 30°C in cella di lievitazione, con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà più che raddoppiare il suo volume.

### **IMPASTO FINALE**

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO	4500g
burro 82% m.g morbido	2000g
tuorlo d'uovo	2200g
zucchero semolato	800g

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

#### 80g 3000g **Preparazione**

1500g Aggiungere al primo impasto, le quantità previste di DOLCE FORNO ed 1500g impastare per 5-10 minuti circa.

Unire di seguito, lo zucchero, il sale e i tuorli (in 2-3 volte) ed impastare, fino ad ottenere una pasta liscia.

Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto, finchè tenderà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

Aggiungere delicatamente l'uva sultanina ed i canditi.

Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti circa.

Dopo la puntatura, suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi.

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.

#### **GLASSA BRIOBIG**

INGREDIENTI PREPARAZIONE
BRIOBIG 1000g Moscolare energicamento E

BRIOBIG

1000g Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.

600-650g Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

## **Composizione finale**

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i panfrutti lievitati esposti all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

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

Il confezionamento deve essere effettuato 4-5 ore dopo la cottura in sacchetti di moplefan.

#### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero,** tipo 0, **burro**, uva sultanina 1 % (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d'**uovo**, cubetti d'arancia candita 5.5 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 5.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), **latte** (reidratato), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

## Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina 11 % (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, **tuorlo d'uovo**, cubetti d'arancia candita 5.5 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 5.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale ( **frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.