



# PANFRUTTO

chef Livello intermedio

LIEVITATO

## 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 1 ora 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

burro 82% m.g. - morbido  
tuorlo d'uovo  
zucchero semolato  
sale  
uva sultanina  
cubetti d'arancia candita  
cubetti di cedro candito

### PREPARAZIONE

4500g Aggiungere al primo impasto, le quantità previste di DOLCE FORNO ed 2000g impastare per 5-10 minuti circa.  
2200g Unire di seguito, lo zucchero, il sale e i tuorli (in 2-3 volte) ed impastare, fino 800g ad ottenere una pasta liscia.  
80g Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e 3000g proseguire a lavorare l'impasto, finché tenderà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.  
1500g Aggiungere delicatamente l'uva sultanina ed i canditi.  
1500g 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

BRIOBIG  
albume

### PREPARAZIONE

1000g Mescolare energicamente BRIOBIG ed albumi 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 (BRIOBIG), 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 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), 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**.