



# PANETTONE ALBICOCCA PELLECCHIELLA E CIOCCOLATO

👤 Livello avanzato

GRANDE LIEVITATO

**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere



## PRIMO IMPASTO

### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua  
lievito di birra  
zucchero semolato  
tuorlo d'uovo  
burro 82% m.g.

6500g  
3300g  
30g  
300g  
500g  
1200g

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Inserire lo zucchero e poi in tre volte in tre volte il tuorlo.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare a 18-20°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% in un mastello imburrato.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## SECONDO IMPASTO

### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua  
zucchero semolato  
tuorlo d'uovo  
burro 82% m.g.  
miele  
sale fino  
pasta d'arancia candita - ORO CESARIN  
JOYPASTE VANIGLIA  
MADAGASCAR/BOURBON  
Tuttafrutta Albicocca Cesarin  
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

4500g  
1200g  
1000g  
2300g  
2200g  
250g  
100g  
300g  
  
200g  
3000g  
2000g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.  
Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, miele, sale e pasta oro arancia.  
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.  
Aggiungere l'acqua in più riprese.  
Una volta assorbita aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese.  
Inserire il burro morbido in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia.  
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore di 26-28°C. Incorporare per ultimo i semi canditi di albicocca e i goccioloni di cioccolato fondente.  
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa un'ora e mezza, dando pieghe alla pasta ogni 30 minuti.  
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10 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 4-5 ore, fino a che il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo.  
Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

## COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce (i tagli da effettuare sulla superficie del panettone non devono essere troppo profondi e sono necessari per far assumere al prodotto finito la caratteristica e tradizionale forma).

Il tempo può variare a seconda del peso e del forno utilizzato comunque è sempre consigliato di raggiungere la temperatura di 92-94°C al cuore.

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

I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



Extraordinary  
made simple.