



PANETTONE ALBICOCCA PELLECCHIELLA E CIOCCOLATO

chef Livello avanzato

GRANDE LIEVITATO

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

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

PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
3300g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
500g Inserire lo zucchero e poi in tre volte in tre volte il tuorlo.
1200g 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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

4500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
1200g Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, miele, sale e pasta
1000g oro arancia.
2300g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed
impastare per 5-10 minuti.
250g Aggiungere l'acqua in più riprese.
100g Una volta assorbita aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese.
300g Inserire il burro morbido in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia.
200g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura
dovesse risultare minore di 26-28°C.
3000g Incorporare per ultimo i semi canditi di albicocca e i goccioloni di cioccolato
2000g 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 affinchè 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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCiere E GELATIERE