

PANETTONE ALBICOCCA PELLECCHIELLA E CIOCCOLATO

Livello avanzato

GRANDE LIEVITATO



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
acqua	3300g
lievito di birra	30g
zucchero semolato	300g
tuorlo d'uovo	500g
burro 82% m.g.	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.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	4500g
acqua	1200g
zucchero semolato	1000g
tuorlo d'uovo	2300g
burro 82% m.g.	2200g
miele	250g
sale fino	100g
pasta d'arancia candita - ORO CESARIN	300g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	200g
Tuttafrutta Albicocca Cesarin	3000g
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE	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 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.