

PANETTONE RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO-NATUR ACTIV)

Livello avanzato

Grandi lievitati
RICETTA DAL LIVELLO DI DIFFICOLTA' PREMIUM (per professionisti)

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO MAESTRO NATUR ACTIV	6500g
	400g
acqua - T° ambiente	2600g
tuorlo - T°ambiente	1600g
zucchero semolato	500g
burro 82% m.g. - cremoso	2000g

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il NATUR ACTIV, tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per almeno 10 minuti.
-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
-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 24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
-L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.
AVVERTENZE:
-Si consiglia di fare la “spia”, mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l’effettiva quadruplicazione.
-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d’impasto, terminare in prima velocità.
-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

IMPORTANTE: se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d’acqua prevista nel primo impasto portandola da 2600 a 2450 grammi.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	3500g
acqua	900g
tuorlo - T° ambiente	1250g
zucchero semolato	700g
burro 82% m.g. - cremoso	2000g
miele	550g
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati	550g
bacche di vaniglia	10g
sale	110g
uvetta sultanina	3000g
cubetti di arancia candita	2750g

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.
-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.
-Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte.
-A parte creare la miscela di burro morbido, miele, pasta arancio e vaniglia ed incorporarla alla pasta in 4 volte.
-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi e l'uvetta sultanina su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.
-Incorporare delicatamente l'uvetta sultanina ed i canditi.
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.
-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti a 28-30°C.
-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% per 4-5 ore, finchè 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 20-25 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).
-Tagliare sottopelle i quattro lembi ed inserire al centro del panettone una piccola noce di burro freddo.
-Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-60 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-94°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 moplefan.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), tuorlo d'**uovo**, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), zucchero, miele, pasta d'arancio o cubetti d'aracio tritati (dichiarare gli ingredienti della pasta d'aracio), lievito madre naturale (**frumento**), bacche di vaniglia, sale. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

AVVERTENZE

Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:
questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.
Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.
Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:
1) il valore della temperatura ambiente
2) il valore della temperatura del Dolce Forno
3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

CALCOLO: Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante