



PANETTONE ALBICOCCA E CIOCCOLATO

chef Livello intermedio

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
lievito di birra
zucchero semolato
tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente
burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

6500g -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua
3300g prevista in ricetta (2300 gr circa).
30 g -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in
300g più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
500g -Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
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 20-22°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.
-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 3300 a 3100 grammi.

impasto finale

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente

zucchero semolato

miele

sale

acqua

PASTA ORO ARANCIO Cesarin

bacche di vaniglia

Tuttafrutta Albicocca Cesarin

PEPITA ESSENCE 60%

PREPARAZIONE

4500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

2200g

2300g -Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, miele, sale , pasta

1000g oro arancia e vaniglia.

250g

100g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed
impastare per 5-10 minuti.

1200 g

550g -Aggiungere in più riprese l'acqua. -Una volta assorbita aggiungere la
10g miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

2500g

2500g -Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), 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 si consiglia di scaldare leggermente
l'albicocca su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.-Incorporare
delicatamente il tuttafrutta albicocca e le pipite di cioccolato.

-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, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la
cella è sprovista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di
plastica.

-N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare
maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'emulsione di tuorli.

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).
- Tagliare sottopelle i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.
- Cuocere con metodo cottura inversa, per panettoni da 1Kg consigliamo la seguente procedura: (step 1: 120°C per 15 minuti, step 2: 130°C per 10 min. step 3: 140°C per 10 min. step 4: 150°C per 10 min. step 5: 160°C per 10 min . con valvola aperta). 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.

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



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIE E GELATIERE