



BAULETTO AL LAMPONE (CON PUREA)

chef Livello avanzato

interessante utilizzo della purea sia nel primo sia nel secondo impasto

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

purea di lampone - ZUCCHERATA 90-10

lievito di birra

acqua - in sostituzione dello zucchero

tuorlo d'uovo - 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
3000g prevista in ricetta.
30g -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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

burro 82% m.g. - morbido
tuorlo d'uovo - TEMPERATURA AMBIENTE
zucchero semolato
miele
sale
purea di lampone - PASTORIZZATO RAVIFRUIT
Tutta Frutta Lampone Cesarin

PREPARAZIONE

- 4500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
2200g -Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, miele, sale.
1300g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO
MAESTRO e 500 Gr. di purea pastorizzata lampone ed impastare per 5-10
minuti.
250g -Aggiungere in più riprese la purea pastorizzata lampone di RaviFruit.
100g -Una volta assorbita aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese
(circa mezzo chilo per volta).
3000g -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 i
semicanditi su una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.
-Incorporare delicatamente i semi canditi lampone di Cesarin.
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa due ore,
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
65/70% per 4-5 ore, finché 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.
-N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare
maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'emulsione di tuorli.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

acqua
burro fuso - O OLIO VEGETALE

PREPARAZIONE

- 2000g - Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o
1000g olio vegetale (gissole, arachide ecc.) per qualche minuto.
100g - Utilizzando una spatola flessibile o un sacchetto munito di bocchetta piatta,
applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.

Composizione finale

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

Glassare con la glassa precedentemente realizzata, decorare con granella di zucchero, mandorle grezze e zucchero a velo.

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:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE