

PANETTONE FICHI E MIELE DI CASTAGNO

Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.300g
lievito di birra	30g
zucchero semolato	300g
tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente	500g
burro 82% m.g. - morbido	1.200g

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

DOLCE FORNO	4.500g
burro 82% m.g. - morbido	2.200g
tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente	2.300g
zucchero semolato	1.000g
miele - DI CASTAGNO	250g
sale	100g
acqua	1200g
PASTA ORO ARANCIO Cesarin	300g
Fichi - TUTTA FRUTTA FICO CESARIN	5000g

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