

PANETTONE ALL'ALBICOCCA E CARAMELLO

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 6500	Mettere il DOLCE FORNO e 2/3 dell'acqua nell'impastatrice. Quando il glutine è quasi elastico,
ACQUA	g 3000	aggiungere lentamente l'acqua rimanente, poi il tuorlo d'uovo e lo zucchero, il lievito e infine il burro.
BURRO	g 1000	La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28°C. Mettere l'impasto in un
TUORLO D'UOVO	g 500	contenitore imburrato e metterlo nella camera di lievitazione a 20ºC per 12-14h.
ZUCCHERO	g 300	L'impasto deve quadruplicare il suo volume.
LIEVITO	g 35	

GANACHE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO PUREA D'ALBICOCCA	g 1500 g 1500	Scaldare la purea di albicocche a 50°C ed emulsionare con un frullatore SINFONIA CARAMEL ORO. Lasciare riposare a temperatura ambiente per una notte.
		man and produced the second control of the s

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 4500	Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggeremente bombato.
BURRO	g 2000	-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, purea ed
TUORLO D'UOVO	g 2000	impastare per 5-10 minuti.
PUREA D'ALBICOCCA	g 300	-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.



ZUCCHERO	g 950	-Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.
MIELE	g 300	-A parte creare la miscela di burro morbido e miele ed incorporarla alla pasta in 4 volte.
SALE	g 100	incorporare la ganache
TUTTAFRUTTA ALBICOCCA CESARIN	g 2000	- incorporare i goccioloni al latte e il tutta frutta albicocca
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE	g 2000	-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.
		-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, (550g per panettoni da 500g, e 1100g per
		panettoni da 1000g) 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.

COPERTURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	g 120	sciogliere il coverdecord white a 50 gradi, unire il sinfonia caramel oro in tempera ed intingere i
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 280	panettoni

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.





RICETTA CREATA PER TE DA **Oriol Portabella**

PASTICCIERE

