

PANFRUTTO

LIEVITATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 6.500	Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e 2/3 dell'acqua.
ACQUA	g 3.300	Quando l'impasto comincerà a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 1.000	Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.
LIEVITO COMPRESSO	g 250	Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una
		pasta liscia.
		La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.
		Porre a lievitare per 1 ora e 30 minuti a 30°C in cella di lievitazione, con umidità del 70-80% o se
		sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
		L'impasto dovrà più che raddoppiare il suo volume.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 4500	Aggiungere al primo impasto, le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 2000	minuti circa.
TUORLO D'UOVO	g 2200	Unire di seguito, lo zucchero, il sale e i tuorli (in 2-3 volte) ed impastare, fino ad ottenere una
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800	pasta liscia.
SALE	g 80	Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e proseguire a lavorare
UVA SULTANINA	g 3000	l'impasto, finchè tenderà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.



		Aggiungere delicatamente l'uva sultanina ed i canditi.
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 1500	Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti circa.
CUBETTI DI CEDRO CANDITO	g 1500	Dopo la puntatura, suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi
		e lasciar puntare per altri 15-20 minuti.
		Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi.
		Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine
		della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste
		coperte con fogli di plastica.

GLASSA BRIOBIG

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BRIOBIG	g 1000	Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.
ALBUME	g 600-650	Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

FINITURA

INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO - GROSSA	Q.B.
MANDORLE GREZZE	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i panfrutti lievitati esposti all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.



Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

Il confezionamento deve essere effettuato 4-5 ore dopo la cottura in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero**, tipo 0, **burro**, uva sultanina11 % (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo **d'uvo**, cubetti d'arancia candita 5.5 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), **latte** (reidratato), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **granotenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina11 % (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero,**tuorlo d'uovo**, cubetti d'arancia candita 5.5 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta aguscio**.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con DOLCE FORNO TRADITION senza cambiare la ricetta.

