



PANETTONE CILIEGIE E MASCARPONE

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA - T° AMBIENTE

ZUCCHERO SEMOLATO

TUORLO D'UOVO

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO - DI BIRRA

PREPARAZIONE

g 6500 Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito, tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per
g 2400 almeno 10 minuti.
g 500 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi
g 1600 il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
g 2000 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
g 30 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare a 22-24°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 $\frac{3}{4}$ 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.

IMPORTANTE: 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 2400 a 2300 grammi.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3500
TUORLO D'UOVO - T° AMBIENTE	g 1250
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 700
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700
MASCARPONE - T° AMBIENTE	g 1730
MIELE	g 350
SALE	g 100
GOCCIOLONI CIOCCOLATO BIANCO	g 2000
FRUTTA CANDITA - CILIEGIE	g 3000

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, il tuorlo ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale, il miele e continuare ad impastare.

In fine incorporare in 4 volte il burro premiscelato con il mascarpone.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Incorporare delicatamente le inclusioni.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, 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 fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.

MERINGA ITALIANA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 1000
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 500-700

PREPARAZIONE

Montare TOP MERINGUE e acqua in planetaria, di adeguata capienza, per 6-7 minuti a velocità sostenuta e comunque, fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

COMPOSIZIONE FINALE

- Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché 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 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 moplefan.

Glassare i panettoni con la meringa Italiana e bruciare leggermente con fiamma.

Decorare con CHOCOLATE CHERRIES e CURVY GREEN LEAVES DOBLA.

DICHIARAZIONE PER ETICHETTATURA

CON DOLCE FORNO: farina di grano tenero tipo 0, ciliegie candite 11.5% (dichiarare gli ingredienti), tuorlo d'uovo, zucchero, burro, cioccolato bianco 7.5% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, latte magro in polvere, emulsionante lecitina (di soia)), mascarpone 6.5%, latte (reidratato), miele, lievito madre naturale (frumento), fruttosio, emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere senape e frutta a guscio.

CON DOLCE FORNO MAESTRO: farina di grano tenero tipo 0, ciliegie candite 11.5% (dichiarare gli ingredienti), tuorlo d'uovo, zucchero, burro, cioccolato bianco 7.5% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, latte magro in polvere, emulsionante lecitina (di soia)), mascarpone 6.5%, miele, lievito madre naturale (frumento), sale, lievito. Il prodotto può contenere senape e frutta a guscio.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE