PANETTONE RICETTA GOLD MAESTRO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6.500
ACQUA	g 2.100
LATTE INTERO	g 1.000
BURRO 82% M.G.	g 1.200
ZUCCHERO	g 300
TUORLO D'UOVO	g 500
LIEVITO	g 30

PREPARAZIONE

-Miscelare il tuorlo con lo zucchero e tenerli da parte.

-Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua prevista in ricetta.

-Quando l'impasto comincia a formarsi (15 minuti circa) aggiungere il latte in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

-Inserire la miscela di tuorlo e zucchero in più riprese.

-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

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

-Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

-Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3.500
BURRO 82% M.G.	g 1.900
TUORLO D'UOVO	g 2.050
ZUCCHERO	g 900
MIELE	g 90
PASTA ORO ARANCIO CESARIN	g 550

PREPARAZIONE

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.

-Miscelare bene il tuorlo con lo zucchero ed il miele e tenere da parte.

-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, di sale ed impastare per 10-15 minuti.

-Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO cominciare ad aggiungere una parte della miscela di tuorlo e zuccheri (circa 1 kg) ed impastare per circa 10 minuti.

BACCHE DI VANIGLIA	g 10
SALE	g 90
UVETTA SULTANINA	g 3.000
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 2.000

-Aggiungere quindi la restante miscela in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

-Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

-Terminare aggiungendo l'uvetta ed i canditi.

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

-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (per panettoni da 1kg pesare 1100 grammi di pasta), poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta (pirottini).

-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

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 a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-55 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 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

ETICHETTATURA: CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata),**burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), latte intero, miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio.**

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

I prodotti finiti realizzati con le ricette IRCA devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti. PANETTONE - Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti),**latte** (reidratato), latte intero, fruttosio, miele, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio.**. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati. Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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