



## PANETTONE RICETTA GOLD MAESTRO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
LATTE INTERO  
BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO  
TUORLO D'UOVO  
LIEVITO

g 6.500  
g 2.100  
g 1.000  
g 1.200  
g 300  
g 500  
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  
BURRO 82% M.G.  
TUORLO D'UOVO  
ZUCCHERO  
MIELE

g 3.500  
g 1.900  
g 2.050  
g 900  
g 90

#### PREPARAZIONE

- Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente 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

SALE  
UVETTA SULTANINA  
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA

g 90 miscela di tuorlo e zuccheri (circa 1 kg) ed impastare per circa 10 minuti.  
g 3.000 -Aggiungere quindi la restante miscela in più riprese (circa mezzo chilo per volta).  
g 2.000 -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 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 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.