PANETTONE ALL'ALBICOCCA E CARAMELLO

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6500
ACQUA	g 3000
BURRO	g 1000
TUORLO D'UOVO	g 500
ZUCCHERO	g 300
LIEVITO	g 35

PREPARAZIONE

Mettere il DOLCE FORNO e 2/3 dell'acqua nell'impastatrice. Quando il glutine è quasi elastico, aggiungere lentamente l'acqua rimanente, poi il tuorlo d'uovo e lo zucchero, il lievito e infine il burro. La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28ºC. Mettere l'impasto in un contenitore imburrato e metterlo nella camera di lievitazione a 20ºC per 12-14h.
L'impasto deve quadruplicare il suo volume.

GANACHE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 1500
PUREA D'ALBICOCCA	g 1500

PREPARAZIONE

Scaldare la purea di albicocche a 50ºC ed emulsionare con un frullatore SINFONIA CARAMEL ORO. Lasciare riposare a temperatura ambiente per una notte.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 4500
BURRO	g 2000
TUORLO D'UOVO	g 2000
PUREA D'ALBICOCCA	g 300

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggeremente bombato.
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, purea ed impastare per 5-10 minuti.
-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.

ZUCCHERO	g 950
MIELE	g 300
SALE	g 100
TUTTAFRUTTA ALBICOCCA CESARIN	g 2000
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE	g 2000

-Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.

-A parte creare la miscela di burro morbido e miele ed incorporarla alla pasta in 4 volte.

- incorporare i goccioloni al latte e il tutta frutta albicocca

-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

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	g 120
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 280

PREPARAZIONE

sciogliere il coverdecord white a 50 gradi, unire il sinfonia caramel oro in tempera ed intingere i 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