



# PANETTONE CAFFÈ NOCCIOLE

## 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 almeno 10 minuti.

g 2400

g 500

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

g 1600

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 ¾ 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  
TUORLO D'UOVO - T° AMBIENTE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
ACQUA - T° AMBIENTE  
MIELE  
SALE  
GRANELLA DI NOCCIOLA  
SFERETTE CIOCCOLATO CAFFE'

g 3500  
g 1250  
g 1700  
g 700  
g 800  
g 350  
g 110  
g 2000  
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, acqua ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale, una parte di tuorlo e continuare ad impastare.

Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte.

In seguito inglobare il burro in 4 volte.

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.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFE' - SCALDATO A 50°C  
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE - SCALDATO A 50°C

Q.B.  
Q.B.

## 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 il panettone con i due COVERDECOR creando un effetto marmorizzato.

Decorare con MOCCA BEANS e LEAVES MARBLED DOBLA.

## DICHIARAZIONE PER ETICHETTATURA

### RICETTA CREATA PER TE DA LARS VIERHOUT

PASTICCIERE CREATIVO