



PANETTONE PUMPKINSPICE

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
LIEVITO - BIRRA

PREPARAZIONE

g 6500 Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 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 $\frac{3}{4}$ 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.

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.

INCLUSIONI AL DULCE DE LECHE

INGREDIENTI

VIENNESE	g 2820
JOYPASTE DULCE DE LECHE	g 180

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti utilizzando una planetaria dotata di foglia.
Stendere la massa ad uno spessore di 0,5cm e porzionare in cubi.
Lasciar essiccare per 12 ore.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3500
ACQUA	g 800
TUORLO - T° AMBIENTE	g 1250
MIELE	g 350
SALE	g 110
ZUCCHERO	g 700
SPEZIE - PUMPKIN SPICE MIX	g 85
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1700
NOCI	g 2000

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e acqua ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere, zucchero, miele e sale e una parte di tuorlo.
Il restante tuorlo dovrà essere inserito in 2 riprese.
Aggiungere il burro miscelato con il pumpkin spice in 3 riprese.
Infine aggiungere le inclusioni al dulce de leche e le noci.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa.
Suddividere l'impasto in pezzi da 1100g, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C.
Arrotolare nuovamente e disporre nello stampo da 1kg stampo.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 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.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Incidere la superficie con l'aiuto di un coltello.

Cuocere a 165-185°C per 50-60 minuti circa 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.

Decorare con ghiaccia reale e PUMPKIN 3D DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA LARS VIERHOUT

PASTICCIERE CREATIVO