

# PANETTONE RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO-NATUR ACTIV)

## **GRANDI LIEVITATI** RICETTA DAL LIVELLO DI DIFFICOLTA' PREMIUM (PER PROFESSIONISTI)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

I IIIIIO IIII AOTO (IIII AOTO ULIIALE)		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500	-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il NATUR ACTIV, tutta l'acqua prevista in
NATUR ACTIV	g 400	ricetta ed impastare per almeno 10 minuti.
ACQUA - T° AMBIENTE	g 2600	-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo,
TUORLO - T°AMBIENTE	g 1600	aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500	-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
BURRO 82% M.G CREMOSO	g 2000	-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
		-Porre a lievitare a 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 2600 a

2450 grammi.



## SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 3500	-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
ACQUA	g 900	-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed
TUORLO - T° AMBIENTE	g 1250	impastare per 5-10 minuti.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700	-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.
BURRO 82% M.G CREMOSO	g 2000	-Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte.
MIELE	g 550	-A parte creare la miscela di burro morbido, miele, pasta arancio e vaniglia ed incorporarla alla
PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI	g 550	pasta in 4 volte.
BACCHE DI VANIGLIA	g 10	-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare
SALE	g 110	minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi e l'uvetta sultanina su di una teglia
UVETTA SULTANINA	g 3000	ponendoli in forno per 1-2 minuti.
CUBETTI DI ARANCIA CANDITA	g 2750	Incorporare delicatamente l'uvetta sultanina ed i canditi.
		-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 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 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 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.

#### **CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05**

#### **DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:**

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), tuorlo duovo, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), zucchero, miele, pasta d'arancio o cubetti d'aracio tritati (dichiarare gli ingredienti della pasta d'aracio), lievito madre naturale (**frumento**), bacche di vaniglia, sale. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

#### **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

RICETTA CREATA PER TE DA **Matteo reghenzani** 

PASTRY CHEF

