



PANETTONE (NATUR ACTIV)

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
NATUR ACTIV

PREPARAZIONE

g 6.500 Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, NATUR ACTIV e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta
g 3.500 (2300 g circa).
g 1.000 Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese e
g 350 proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
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 22-24°C per 10-12 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
TUORLO D'UOVO - A TEMPERATURA AMBIENTE
ZUCCHERO
SALE
UVA SULTANINA
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA

PREPARAZIONE

g 4.500 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
g 2.200 Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10
g 2.400 minuti.
g 1.000 Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo
g 90 e impastare per circa 10 minuti.
g 3.000 Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
g 1.500 Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una

pasta liscia.

Terminare con i canditi d'arancio, cedro e l'uvetta sultanina.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60 minuti circa.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15 minuti.

Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore, finché 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.

Lasciare per 10 minuti i panettoni all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato, praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi appoggiare una noce di burro e riportarli nella posizione iniziale.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

I panettoni appena sfornati devono essere sistemati sugli appositi supporti dentati e lasciati raffreddare in posizione capovolta.

Il confezionamento deve essere effettuato almeno 10 ore dopo la cottura in sacchetti di moplefan.

[CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05](#)

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), tuorlo **duovo**, zucchero, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **latte** (reidratato), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere **soia e frutta a guscio**.

DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo **duovo**, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti),

cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (**frumento**), 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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Scopri anche [DOLCE FORNO MAESTRO](#), la versione clean label del classico Dolce Forno, senza aromi né emulsionanti.