DOLCERHUMBA AL CIOCCOLATO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6.500
ACQUA	g 3.300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
TUORLO D'UOVO - T° AMBIENTE	g 500
LIEVITO COMPRESSO	g 30

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2200 gr circa).

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.

Inserire lo zucchero e successivamente il tuorlo in 2-3 riprese.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

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.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

DOLCE FORNO	g 4.500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2.200
TUORLO D'UOVO - T° AMBIENTE	g 2.300
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1.000
MIELE	g 100
SALE	g 100
JOYPASTE RHUMBA	g 2.000
DARK CHOCOLATE CHUNKS	g 3.000

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, il miele ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

Unire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere in più volte la JOYPASTE RHUMBA, fino al completo assorbimento.

In ultimo inserire nell'impasto i DARK CHOCOLATE CHUNKS, precedentemente raffreddati in frigorifero.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (se la temperatura risultasse inferiore si consiglia di aumentare leggermente i tempi di puntatura).

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 30 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, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi ;se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti nell'impasto finale.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10 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 tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.

Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per panettoni da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-95°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 di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, cioccolato fondente 9.5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**)), tuorlo d'uovo, **latte** (reidratato), pasta di **nocciola** 2,9%, fruttosio, lievito naturale di **frumento** disidratato, miele, olio di semi digirasole, sale, lievito, aromi, emulsionanti: E471 e lecitina di girasole.

Dichiarazione per etichettatura utilizzano DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **granotenero** tipo 0, **burro**, zucchero, cioccolato fondente 9.5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), **tuorlod'uovo**, pasta di **nocciola** 2,9%, fruttosio, lievito madre naturale di **frumento**, miele, olio di semi di
girasole, sale, lievito, aromi, emulsionante lecitina di girasole. Il prodotto può contenere altra **frutta aguscio**.

RICETTA CREATA PER TE DA **LUCIANO PARINETTI**

PASTICCIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con DOLCE FORNO MAESTRO senza cambiare la ricetta.