



CUBAN TWIST

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

PREPARAZIONE

g 6.000 Iniziare l'impasto con il CEREAL'EAT LIEVITATI, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta

g 3.000 (2000 gr circa).

g 900 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire,
g 60 fino ad ottenere una struttura liscia.

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

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

CEREAL'EAT LIEVITATI
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
TUROLO D'UOVO - T° AMBIENTE
ZUCCHERO SEMOLATO
ZUCCHERO INVERTITO
SALE
DARK CHOCOLATE CHUNKS
JOYPASTE CAFFE'
ZENZERO - CANDITO A CUBETTI

PREPARAZIONE

g 4.000 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
g 1.000 Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di CEREAL'EAT LIEVITATI ed impastare per
g 2.200 5-10 minuti.
g 730 Una volta assorbito il CEREAL'EAT LIEVITATI aggiungere lo zucchero, il sale, lo ZUCCHERO
g 90 INVERTITO ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
g 90 Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
g 5.000 Unire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta
g 1.000 liscia.
g 1.000 A fine impasto aggiungere la JOYPASTE RHUMBA, i cubetti di zenzero candito e i DARK
CHOCOLATE CHUNKS, precedentemente messi in frigorifero per almeno 2 ore.
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 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 30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-6 ore, finché 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 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 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.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE