



Panettone Albaricoque

Deliciosa variante del clásico postre italiano.

DIFFICULTY LEVEL



Primer Amasado

INGREDIENTS

DOLCE FORNO

AGUA

MANTEQUILLA

YEMA DE HUEVO

AZÚCAR

LEVADURA

g 6500

g 3000

g 1000

g 500

g 300

g 35

PREPARATION

Disponer en la amasadora el Dolce Forno y 2/3 partes del agua. Cuando el gluten este a media elasticidad, añadir el agua faltante lentamente, posteriormente la yema y azúcar, la levadura y finalmente la mantequilla pomada.

La Tº final de la masa debe estar entre 26-28ºC. Poner la masa en un cubo ovalado grande untado con mantequilla y poner en cámara de fermentación a 20ºC por 12-14h.

La masa tiene que cuadruplicar su volumen. Reservar.

Ganache para Aromatizar

INGREDIENTS

SINFONIA CARAMEL ORO

PURÉ DE ALBARICOQUE

CACAO 22-24

g 1500

g 1500

g 150

PREPARATION

Calentar el puré de albaricoque a 50º C y emulsionar con túrmix la sinfonia oro fundida y incorporar el cacao.

Dejar reposar a Tº Ambiente de un día para el otro.

Segundo Amasado

INGREDIENTS

DOLCE FORNO	g 4500
MANTEQUILLA	g 2000
YEMA DE HUEVO	g 2000
PURÈ DE ALBARICOQUE	g 300
AZÚCAR	g 950
MIEL	g 300
SAL	g 100
TUTTAFRUTTA ALBICOCCA CESARIN	g 2000
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE	g 2000

PREPARATION

Disponer en la amasadora el primer amasado, el Dolce Forno y 1,3 kg de yema.

Amasar hasta que la red gluteínica empieza a estar formada, entonces incorporar los 700g de yema que faltan.

A continuación agregar el azúcar, la miel y la sal. Al final, agregar en tres tiempos la mantequilla pomada y la ganache. La temperatura final de la masa debe ser 26-28° C.

Poner la masa en el cubo utilizado en el primer amasado y dar 1 hora y 1/2 de reposo en bloque a 28°C.

Horneado

PREPARATION

Porcionar en trozos de 475g y semi bolear ligeramente. Dejar 20 minutos en la cámara a 28°C. Realizar el boleado final y poner a fermentar a 28° C hasta que falte un centimetro de distancia entre la cupula del Panettone y el papel.

Cocer a 160° C por 20 minutos y terminar la cocción a 150 °C por 15 minutos. La T°C interna del panettone debe ser 94-9°C.

Girar, dejar enfriar.

FINAL COMPOSITION

Mezclar 280g de Sinfonia Caramel Oro y Coverdecor White a 40°C y cubrir los panettones.

Decorar con Dobra.

