



## PAN DEI RE

DOLCE LIEVITATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
LIEVITO DI BIRRA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO D'UOVO  
BURRO 82% M.G.

#### PREPARAZIONE

g 6500 Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.  
g 3300 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino  
g 30 ad ottenere una struttura liscia.  
g 300 Inserire lo zucchero e poi in tre volte in tre volte il tuorlo.  
g 500 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.  
g 1200 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
Porre a lievitare a 18-20°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% in un mastello imburrato.  
L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

### SECONDO IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO D'UOVO  
BURRO 82% M.G.  
MIELE  
SALE FINO  
PASTA D'ARANCIA CANDITA - ORO CESARIN

#### PREPARAZIONE

g 4500 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.  
g 1200 Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.  
g 1000 Aggiungere in più riprese l'acqua.  
g 2300 Una volta assorbita l'acqua aggiungere lo zucchero e gli aromi e poi, quando l'impasto sarà liscio, i  
g 2200 tuorli in più riprese.  
g 250 Fare lisciare l'impasto per bene.  
g 100 Inserire il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia, vellutata ed elastica.  
g 300 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
SPEZIE - PISTO NAPOLETANO  
FICHI - TUTTAFRUTTA CESARIN  
CUBETTI DI ARANCIA SEMI-CANDITA - TUTTAFRUTTA CESARIN  
ZENZERO - TUTTAFRUTTA CESARIN

Incorporare delicatamente le inclusioni.

g 200 Porre l'impasto a puntare (nello stesso mastello utilizzato per la lievitazione notturna) in cella di  
g 35 lievitazione a 30-32°C per circa un'ora e mezza, dando pieghe alla pasta ogni 30 minuti.

g 1500 Suddividere l'impasto in pezzatura da 700 gr, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare  
g 3500 puntare per altri 30 minuti in cella di lievitazione.

g 1000 Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta dopo aver praticato un buco centrale (si  
consiglia di utilizzare un grosso pestello leggermente imburato praticando movimenti circolari).

Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa di circa il 60% per 4-5 ore, e comunque  
fino a quando 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.

## GLASSA ALLE MANDORLE

---

### INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - FUSO

### PREPARAZIONE

g 2000 Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua e burro per qualche minuto.

g 1000 Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato  
g 100 uniforme di glassa sui dolci lievitati.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE Q.B.  
GRANELLA DI ZUCCHERO Q.B.  
ZUCCHERO A VELO Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Ricoprire la superficie delle veneziane con la glassa e decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere in forno ventilato a 155°C per 40 minuti circa (valvola chiusa per 35 minuti e aperta per 5 minuti finali, ventilazione al minimo).

Il lievitato deve raggiungere la temperatura di 92-94°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I dolci 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 ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE