



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.

g 6500
g 3300
g 30
g 300
g 500
g 1200

PREPARAZIONE

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

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 poi in tre volte in tre volte il tuorlo.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

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 imburato.

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

g 4500
g 1200
g 1000
g 2300
g 2200
g 250
g 100
g 300

PREPARAZIONE

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

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

Aggiungere in più riprese l'acqua.

Una volta assorbita l'acqua aggiungere lo zucchero e gli aromi e poi, quando l'impasto sarà liscio, i tuorli in più riprese.

Fare lisciare l'impasto per bene.

Inserire il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia, vellutata ed elastica.

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