



## PANETTONE AL CIOCCOLATO AL LATTE, MARRONI E ALBICOCHE

### PRIMO IMPASTO (SERALE)

#### INGREDIENTI

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

#### PREPARAZIONE

- g 6500 - Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed  
g 2400 impastare per 5-10 minuti.
- g 1600 - Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi  
g 500 il restante tuorlo in più riprese fino  
g 2000 ad ottenere una struttura liscia.
- g 30 - 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 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  $\frac{3}{4}$  d'impasto, terminare in prima velocità.
- Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.
- Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 grammi.

## GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 2500
ACQUA - BOLLENTE	g 1300
CACAO IN POLVERE	g 200

### PREPARAZIONE

- Unire il cacao all'acqua bollente ed aggiungere il cioccolato in gocce.
- Emulsionare bene con l'aiuto di un mixer ad immersione.
- Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

## SECONDO IMPASTO

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3500
MARRONI - ROTTAMI ASCIUTTI	g 3600
CANDITI IN PEZZI - ALBICOCCA	g 2000
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE	g 2000
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 800
TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE	g 1250
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
SALE	g 110
MIELE	g 350
PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 40

### PREPARAZIONE

- Iniziare con il primo impasto quadruplicato, il dolce forno e l'acqua.
- Impastare fino a completa formazione della maglia glutinica.
- Aggiungere, in più riprese, l'emulsione (preparata in precedenza) di tuorlo, miele e paste aromatizzanti.
- Aggiungere il burro ed il sale.
- Aggiungere la ganache al cioccolato al latte (realizzata la sera prima) in più riprese.
- Terminare aggiungendo le inclusioni.
- Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28°C per 2 ore circa, dando una piega dopo circa un'ora.
- Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28°C.
- Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
- Mettere in cella di lievitazione a 26-27°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finché 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

**INGREDIENTI**

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

**PREPARAZIONE**

- Q.B. -Sciogliere il COVERDECOR a 45-50°C
- intingere il panettone nel coverdecor e decorarlo a piacere

**COMPOSIZIONE FINALE**

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

-Procedere con il classico taglio a croce ed una noce di burro al centro di essa.

-Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per panettoni da 1000 grammi), fino a raggiungere 94-95°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 moplefan

**AVVERTENZE**

Come calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale,

e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

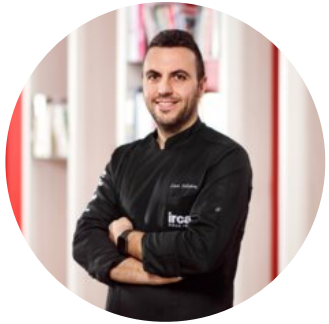
Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

- 1) il valore della temperatura ambiente
- 2) il valore della temperatura del Dolce Forno
- 3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

CALCOLO:

Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante



**RICETTA CREATA PER TE DA LUCA SALVATORI**

PASTICCIERE E GELATIERE