



PANETTONE ALL'ALBICOCCA E CARMELLO

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6500
ACQUA	g 3000
BURRO	g 1000
TUORLO D'UOVO	g 500
ZUCCHERO	g 300
LIEVITO	g 35

PREPARAZIONE

Mettere il DOLCE FORNO e 2/3 dell'acqua nell'impastatrice. Quando il glutine è quasi elastico, aggiungere lentamente l'acqua rimanente, poi il tuorlo d'uovo e lo zucchero, il lievito e infine il burro. La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 26-28°C. Mettere l'impasto in un contenitore imburato e metterlo nella camera di lievitazione a 20°C per 12-14h. L'impasto deve quadruplicare il suo volume.

GANACHE

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO	g 1500
PUREA D'ALBICOCCA	g 1500

PREPARAZIONE

Scaldare la purea di albicocche a 50°C ed emulsionare con un frullatore SINFONIA CAMEL ORO. Lasciare riposare a temperatura ambiente per una notte.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 4500
BURRO	g 2000
TUORLO D'UOVO	g 2000
PUREA D'ALBICOCCA	g 300

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato. -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, purea ed impastare per 5-10 minuti. -Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.

ZUCCHERO	g 950	-Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.
MIELE	g 300	-A parte creare la miscela di burro morbido e miele ed incorporarla alla pasta in 4 volte.
SALE	g 100	incorporare la ganache
TUTTAFRUTTA ALBICOCCA CESARIN	g 2000	- incorporare i goccioloni al latte e il tutta frutta albicocca
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE	g 2000	-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti. -Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, (550g per panettoni da 500g, e 1100g per panettoni da 1000g) poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti a 28-30°C. -Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta. -Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% per 4-5 ore, finchè 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.

COPERTURA

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	g 120
SINFONIA CARAMEL ORO	g 280

PREPARAZIONE

sciogliere il coverdecord white a 50 gradi, unire il sinfonia caramel oro in tempera ed intingere i panettoni

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 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 ed inserire al centro del panettone una piccola noce di burro freddo.

-Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-60 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-94°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.



RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE