PANETTONE GASTRONOMICO (DOLCE FORNO MAESTRO)

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO BASE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 1.000
FARINA "DEBOLE"	g 1000
LATTE 3.5% M.G.	g 800
UOVA INTERE	g 250
LIEVITO DI BIRRA	g 40
TUORLO D'UOVO	g 120
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 460
SALE	g 40

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO, lievito, latte e uova fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e vellutata.

Aggiungere il tuorlo ed il sale e far impastare fino a completo assorbimento.

Unire infine il burro in più riprese.

Suddividere nella pezzatura desiderata, pirlare ed inserire negli appositi stampi.

Schiacciare bene con la mano dentro lo stampo per regolarizzare la pasta nel pirottino.

Porre a lievitare in cella a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% fino a che la parte superiore dell'impasto non abbia raggiunto il bordo superiore del pirottino.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA INTERE	Q.B.
ACQUA	Q.B.

PREPARAZIONE

Spennellare la superficie del lievitato appena prima di infornare.

FARCITURA CON CREMA SNACK

PREPARAZIONE

Montare in planetaria la CREMA SNACK con il latte e la panna.

Incorporare altri ingredienti a piacere per caratterizzare la crema.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lucidare la cupola dell'impasto con le uova (o latte) e versare un filo di acqua lungo tutto il bordo.

Cuocere a 170-180°C fino a completa cottura.

Una volta freddo il prodotto può essere abbattuto per la conservazione o utilizzato a proprio piacimento.

AVVERTENZE:

Non è necessario capovolgere il prodotto una volta uscito dal forno.

Per far si che la cupola rimanga senza ritrazioni, è consigliato lasciar raffreddare il prodotto capovolto come per i classici panettoni.

Farcire a piacere con CREMA SNACK.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE