



## PANETTONE RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO)

GRANDI LIEVITATI

RICETTA DAL LIVELLO DI DIFFICOLTÀ PREMIUM (PER PROFESSIONISTI)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
LIEVITO - DI BIRRA  
ACQUA - T° AMBIENTE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO - T° AMBIENTE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 6500  
g 30  
g 2300  
g 500  
g 1600  
g 2000

#### PREPARAZIONE

- Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito, tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per almeno 10 minuti.
- Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
- 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.

**IMPORTANTE:** 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 2250 grammi.

**INGREDIENTI**

|   |        |
|---|--------|
| DOLCE FORNO MAESTRO                         | g 3500 |
| ACQUA - T° AMBIENTE                         | g 900  |
| ZUCCHERO SEMOLATO                           | g 700  |
| SALE  | g 110  |
| TUORLO - T° AMBIENTE                        | g 1250 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO                    | g 2000 |
| MIELE                                       | g 550  |
| PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI | g 550  |
| BACCHE DI VANIGLIA                          | g 10   |
| UVETTA SULTANINA                            | g 3000 |
| CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI                 | g 2750 |

**PREPARAZIONE**

- Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
- Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, acqua ed impastare per 5-10 minuti.
- Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.
- Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.
- A parte creare la miscela di burro morbido, miele, pasta arancio e vaniglia ed incorporarla alla pasta in 4 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi e l'uvetta sultanina su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.
- Incorporare delicatamente l'uvetta sultanina ed i canditi.
- Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.
- Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, 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, 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.

**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.

**CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05**

**DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:**

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), tuorlo **duovo**, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), zucchero, miele, pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati (dichiarare gli ingredienti della pasta d'arancio), lievito madre naturale (**frumento**), bacche di vaniglia, sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

**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 MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF