



RUSTICONE AI CEREALI RICETTA RAPIDA

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

g 6.000

g 3.000

g 900

g 180

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il CEREAL'EAT LIEVITATI, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2000 gr circa).

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 riprese.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare a 28-30°C per 2 ore circa con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà triplicare 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 triplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

Aggiungere al primo impasto, la quantità prevista di CEREAL'EAT LIEVITATI ed impastare per

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 4.000	5-10 minuti.
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.900	Una volta assorbito il CEREAL'EAT LIEVITATI, aggiungere l' acqua, lo zucchero, il miele, il
TUORLO D'UOVO - T° AMBIENTE	g 2.200	sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 750	Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
MIELE	g 100	Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una
SALE	g 90	pasta liscia.
ACQUA	g 270	Terminare con l'uva sultanina, i canditi arancia, i fichi e la frutta secca.
UVETTA	g 800	Mettere l'impasto a "puntare" a 30°C per 30 minuti.
CUBETTI D'ARANCIA 9X9	g 800	Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare e depositare negli appositi stampi di carta.
FICHI	g 2.000	Mettere in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della
NOCI	g 1.400	pasta raggiungerà l'altezza degli stampi. Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere i dolci
NOCCIOLE INTERE TOSTATE - O MANDORLE	g 800	coperti con fogli di plastica.
		N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il
		panettone possono essere aggiunti nell'impasto finale.

GLASSA BRIOBIG

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUME	g 600-650

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta gli ingredienti.

Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.

AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima .

FINITURA

INGREDIENTI

DECORGRAIN	Q.B.
------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Raggiunta la lievitazione, lasciare per 10 minuti i "Rusticoni" esposti all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce quindi depositare una noce di burro al centro.

Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per panettoni da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i "Rusticoni" a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura.

In alternativa al taglio a croce in superficie (simil panettone) è possibile glassare i rusticoni con BRIOBIG e cospargendo uniformemente la superficie con DECORGRAIN.