



PANUBRIACO IN VASOCOTTURA

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------------|---------|
| DOLCE FORNO | g 3.250 |
| ACQUA | g 1.650 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 600 |
| ZUCCHERO | g 150 |
| TUORLO D'UOVO - TEMPERATURA AMBIENTE | g 250 |
| LIEVITO - BIRRA | g 15 |

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (1100 gr circa).

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

Inserire il tuorlo in 2 volte e poi lo zucchero.

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

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

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------|---------|
| DOLCE FORNO | g 2.250 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 1.100 |
| TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE | g 1.150 |
| ZUCCHERO | g 500 |
| SALE | g 50 |

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 500 g di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

MIELE
PASTA D'ARANCIA CANDITA

g 50

g 500

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare con la pasta di arancio candita.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 30 minuti.

Suddividere nelle pezzature di 200 g. (per vasi cottura da 850 ml.), arrotolare, depositare su teglie o assi per altri 20 minuti a 30°C.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi vasi cottura, schiacciando la pallina sul fondo.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, fino a quando il culmine della pasta raggiunge i 2/3 del vaso; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

Lasciare per 10 minuti i vasi all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formando una piccola croce.

Cuocere a 175°C per circa 25 minuti (temperatura al cuore 97°C.).

BAGNA AL GRAND MARNIER

INGREDIENTI

ACQUA
ZUCCHERO
GRAND MARNIER

g 1.200

g 2.000

g 800

PREPARAZIONE

Far bollire l'acqua con lo zucchero.

Lasciar raffreddare ed aggiungere il grand marnier.

COMPOSIZIONE FINALE

All'uscita dal forno capovolgere i vasi su una griglia per il raffreddamento (circa 2 ore).

Siringare con circa 120/130 g. di bagna al Grand Marnier.

Dopo 1 ora chiudere con coperchio ermetico e capovolgere per un'altra ora. .

Infornare a 180°C. perc 15 minuti in modo da creare il sottovuoto. Sfornare e lasciar raffreddare capovolti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#) senza cambiare la ricetta.