MANDORLATO CAFFÈ E MASCARPONE

INCLUSIONI MANDORLA E CAFFE'

INGREDIENTI

VIENNESE	g 4200
JOYPASTE CAFFE'	g 300
CAFFÈ IN POLVERE	g 36

PREPARAZIONE

-Porre in planetaria il VIENNESE con la JOYPASTE CAFFE' e il caffè in polvere, far girare per alcuni minuti.

-Stendere, tra due fogli di carta forno, la miscela ottenuta fino allo spessore di 1 cm.

-Far essiccare a temperatura ambiente per una notte.

-Il giorno seguente tagliare dei quadratini di 1 cm circa. Per un migliore risultato lasciare essiccare il tutto per un'altra notte.

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6500
ACQUA	g 2500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
TUORLO	g 1600
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2000
LIEVITO DI BIRRA	g 30

PREPARAZIONE

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.

-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere 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.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3500
TUORLO	g 1350
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 700
MASCARPONE	g 1730
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700
MIELE	g 350
SALE FINO	g 100

PREPARAZIONE

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggeremente bombato.

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

-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo e continuare ad impastare.

-Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.

-A parte creare la miscela di burro morbido e miele, ed incorporarla alla pasta in 4 volte.

-Inserire in più volte il mascarpone.

-Aggiungere le inclusioni di mandorla e caffè e far girare per alcuni minuti.

-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, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.

-Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè 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 92-94°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.

GLASSA

INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFE'	Q.B.
CACAO IN POLVERE	Q.B.

PREPARAZIONE

Sciogliere il COVERDECOR CAFFE' a 50°C in un recipiente sufficientemente grande per poter immergere il mandorlato a testa in giù fino ad arrivare all'altezza del pirottino.

COMPOSIZIONE FINALE

Immergere il panettone a testa in giù nella glassa.
Spolverare la superficie con il CACAO 22-24.
Decorare con decorazioni Dobla: BUON NATALE SIGILLO, REINDEER, SILVER STAR.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE