



## PANETTONE RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO-NATUR ACTIV)

GRANDI LIEVITATI

RICETTA DAL LIVELLO DI DIFFICOLTÀ PREMIUM (PER PROFESSIONISTI)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
NATUR ACTIV  
ACQUA - T° AMBIENTE  
TUORLO - T° AMBIENTE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
BURRO 82% M.G. - CREMOSO

g 6500  
g 400  
g 2600  
g 1600  
g 500  
g 2000

#### PREPARAZIONE

- Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il NATUR ACTIV, 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 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 2600 a 2450 grammi.

**INGREDIENTI**

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
TUORLO - T° AMBIENTE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
BURRO 82% M.G. - CREMOSO  
MIELE  
PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI  
BACCHE DI VANIGLIA  
SALE  
UVETTA SULTANINA  
CUBETTI DI ARANCIA CANDITA

g 3500  
g 900  
g 1250  
g 700  
g 2000  
g 550  
g 550  
g 10  
g 110  
g 3000  
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 con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.  
-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.  
-Aggiungere quindi restante 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, finchè 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. 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