PANETTONE PERE E CIOCCOLATO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6.500
ACQUA	g 3.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.000
LIEVITO COMPRESSO	g 20

PREPARAZIONE

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

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 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 4500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2000
TUORLI D'UOVO	g 1500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 450
SALE FINO	g 80
FRUTTIDOR PERA	g 4000
PEPITA FONDENTE 1100	g 1000

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 sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), lasciandone da parte

400-500g, fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere le PEPITE DI CIOCCOLATO poste precedentemente in frigorifero.

Terminare con il FRUTTIDOR PERA miscelato con la parte di burro restante fuso.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per panettoni da 1 kg suddividere in pezzi da circa 1,1kg).

Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti i panettoni espostei 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 tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

N.B. Il panettone realizzato secondo questa ricetta ha una durata massima di 15 giorni.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

I prodotti finiti realizzati con le ricette irca devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti.

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, farcitura di pere 16,4% (pere (85%), zucchero, amido modificato, acidificante acido citrico, conservante potassio sorbato, aromi), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, gocce di cioccolato fondente 4,1% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), vanillina), fruttosio, l**atte** (reidratato),lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio.**

DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, farcitura di pere 16,4% (pere (85%), zucchero, amido modificato, acidificante acido citrico, conservante potassio sorbato, aromi), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, gocce di cioccolato fondente 4,1% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia), vanillina), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia e frutta a guscio.**

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.
Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Scopri anche DOLCE FORNO MAESTRO, la versione clean label del classico Dolce Forno, senza aromi né emulsionanti.