PANETTONE AI CEREALI E SEMI

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6.500
DECORGRAIN	g 1.000
ACQUA	g 3.300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.100
LIEVITO COMPRESSO	g 25

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO, DECORGRAIN e lievito con 2/3 dell'acqua.

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 3-4 volte.

Impastare, fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto (il tempo d'impasto deve essere di circa 30-35 minuti).

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.

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

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

DOLCE FORNO	g 4500
DECORGRAIN	g 600
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2000
TUORLO	g 2400-2500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800
MIELE	g 200
SALE	g 100
UVA SULTANINA	g 3000
CUBETTI DI ARANCIA CANDITA	g 1500
CUBETTI DI CEDRO CANDITO	g 500

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

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

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e ben strutturata.

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

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (se la temperatura risulta minore di 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente l'uvetta ed i canditi mettendoli su di una teglia e ponendoli in forno per 1-2 minuti).

Incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 50 minuti.

Dopo il riposo, suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, 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 a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.

Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-55 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-95°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 di moplefan.

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, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d’**uovo**, miscela di cereali e semi (5.5%) (semi di **sesamo** (2.2%), semi di girasole (1.2%), semi di lino (1.1%), fiocchi di **farro** (1%).), cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **latte** (reidratato), fruttosio, cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), miele, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d’**uovo**, miscela di cereali e semi (5.5%) (semi di sesamo (2.2%), semi di girasole (1.2%), semi di lino (1.1%), fiocchi di farro (1%)), cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), miele, 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.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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