

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE FORNO - PANETTONE**

Panettone - Ricetta gold

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 6.500
Acqua (28-30°C)	g 3.300
Burro (morbido)	g 1.200
Zucchero	g 300
Tuorlo d'uovo	g 500
Lievito di birra	g 30

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 4.500
Burro (morbido)	g 2.200
Tuorlo d'uovo	g 2.300
Zucchero	g 1.000
Miele	g 100
Sale	g 100
Uva sultanina	g 3.500
Cubetti d'arancia candita	g 1.750
Cubetti di cedro candito	g 750

Iniziare il primo impasto con tutti gli ingredienti ed 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. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare

appiattito. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, miele, sale, 1 kg di tuorlo d'uovo e cominciare ad impastare per circa 10 minuti. Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo. Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta). Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. (Se la temperatura risulta minore di 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente i Canditi e l'uvetta su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti). Incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi e ricontrollare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi per altri 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 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. Lasciare 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché 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. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura.