

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

Panettone ricetta easy

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION	g 6.500
Acqua (26-28°C)	g 3.300
Burro (morbido)	g 1.000
Zucchero	g 200
Lievito	g 100

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION	g 4.500
Burro (morbido)	g 2.000
Tuorlo d'uovo	g 2.400
Zucchero	g 800
Sale	g 90
Uvetta sultanina	g 3.000
Cubetti d'arancia candita	g 1.500
Cubetti di cedro canditi	g 500

Aromi a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti e 2,2 kg dell'acqua prevista in ricetta; far impastare per 5-10 minuti e quindi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia (il tempo d'impasto deve essere di circa 30-35 minuti). Controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C. Porre a lievitare a 20-22°C per 10-12 ore e comunque fino a volume quadruplicato (si consiglia di fare la "spia" e cioè mettere 250 grammi di impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione). Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, 1 kg di

tuorlo d'uovo solo e cominciare ad impastare per circa 10 minuti poi aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo litro per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo. Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), lasciandone da parte mezzo chilo da fondere a bassa temperatura. 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 aggiungendo il burro fuso. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 45 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 5 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 30°C con umidità relativa di circa il 70% per circa 3 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 per 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 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

AVVERTENZE: si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso 3/4 d'impasto, terminare in prima velocità.