



Linea preparati per pasticceria

CEREAL'EAT



Panettone ai cereali - ricetta Gold

PRIMO IMPASTO

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 6.500
Acqua (28-30°C)	g 3.000
Burro (morbido)	g 1.200
Zucchero	g 300
Tuorlo d'uovo	g 500
Lievito	g 70

IMPASTO FINALE

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 4.500
Tuorlo d'uovo	g 2.300
Burro (morbido)	g 2.200
Zucchero	g 800
Miele	g 300
Sale	g 100
Uva sultanina	g 3.500
Cubetti d'arancia candita	g 1.750
Cubetti di cedro candito	g 750
Aromi a piacere	

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 ed elastica. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito in superficie. Aggiungere all'impasto serale le quantità

previste di CEREAL'EAT LIEVITATI, zucchero, miele e sale; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in tre riprese e proseguire a lavorare fino a formazione di una buona maglia glutinica. Aggiungere $\frac{3}{4}$ del burro previsto in ricetta in due riprese ed infine incorporare delicatamente il restante burro (fuso a bassa temperatura), l'uva sultanina ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 50-60 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie e lasciare "puntare" a 30°C per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 30°C con umidità relativa del 70% circa per 4-6 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 i panettoni ai cereali esposti all'aria ambiente per qualche minuto affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi, quindi porre al centro un pezzetto di burro. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso (raggiungere 92-95°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.