

PANETTONE
di Alessandro Giudici

IMPASTO SERALE

sciropo

Acqua	386 g	7,72 %
Tuorlo	269 g	5,38 %
Zucchero	323 g	6,45 %

Aggiungere a pezzetti

Lievito madre	358 g	7,16 %
---------------	-------	--------

Incordare

Farina Panettone 804	1.217 g	24,34 %
Latte magro in polvere	20 g	0,40 %

Aggiungere

Burro	457 g	9,14 %
-------	-------	--------

IMPASTO DEL MATTINO

Farina Panettone 804	358 g	7,16 %
----------------------	-------	--------

Aggiungere

Tuorlo	113 g	2,26 %
--------	-------	--------

Aggiungere

Crema pasticcera da cottura	120 g	2,41 %
-----------------------------	-------	--------

Aggiungere emulsione

Pasta arancia	127 g	2,55 %
---------------	-------	--------

Miele d'acacia	127 g	2,55 %
----------------	-------	--------

Zucchero	57 g	1,13 %
----------	------	--------

Bucce d'arancia	28 g	0,57 %
-----------------	------	--------

Bucce di limone	21 g	0,42 %
-----------------	------	--------

Aggiungere

Burro	361 g	7,22 %
-------	-------	--------

Aggiungere

Sale	14 g	0,28 %
------	------	--------

Panna	358 g	7,16 %
-------	-------	--------

Aggiungere

EMULSIONE

Cioccolato bianco 35 %	141 g	2,83 %
------------------------	-------	--------

Panna	141 g	2,83 %
-------	-------	--------

Vaniglia	3 g	0,06 %
----------	-----	--------

Totale pasta	5.000 g	100%
---------------------	----------------	-------------



Aggiungere e mescolare con burro liquido q.b.

Arancia candita	778 g	15,56 %
Cedro candito	212 g	4,24 %
Uvetta australiana 5 o 6 corone	500 g	10,00 %

Procedimento

1° Rinfresco della pasta madre:

ore 8.30 circa

Esempio: 400 g lievito madre vivo, 600 g farina panettone, 270 g acqua (45%).

In questa ricetta: 56 g lievito madre vivo, 85 g farina panettone, 38 g acqua (45%).

Impastare per 6/7 minuti tutti gli ingredienti, quindi laminare e riporre in caraffa graduata da 3 l.

Lasciare lievitare in cella di lievitazione a 28 °C per 3,30 ore, comunque fino a che l'impasto raggiunga il bordo della caraffa.

2° Rinfresco della pasta madre:

ore 12.30 circa

Esempio: 400 g lievito madre vivo, 600 g farina panettone, 270 g acqua (45%).

In questa ricetta: 120 g lievito madre vivo, 180 g farina panettone, 80 g acqua (45%).

Impastare per 6/7 minuti tutti gli ingredienti. Una volta impastato laminare e riporre in caraffa graduata da 3 l. Riporre in cella di lievitazione a 28 °C per 3,30 ore, comunque fino a raggiungere il bordo della caraffa. Utilizzare 750 g di pasta madre per l'impasto e rinfrescare la restante per metterla via.

Procedere con metodo AUTOLISI, ore 15.30 circa:

386 g acqua

269 g tuorlo

1.217 g farina Panettone 804

Mescolare i primi tre ingredienti e impastare per circa 1 minuto con la farina, comunque fino al solo assorbimento. Coprire con un telo di plastica e lasciare a riposo per 60 minuti.



Aggiungere all'autolisi lievito, zucchero, latte magro in polvere e malto diastatico e impastare per circa 9 minuti e, quando ben incordato, aggiungere il burro, continuando ad impastare fino ad avere un composto liscio e setoso. Tempo d'impasto: 14-17 minuti. Temperatura d'impasto: 24/26 °C. Mettere l'impasto a lievitare a 24 °C per 12 ore, fino ad una volta e mezza il suo volume iniziale (800 g di pasta in un cilindro da 200 cc deve raggiungere il bordo), procedere quindi al 2° impasto.

Mettere in planetaria il 1° impasto con farina e tuorli, impastare per 17 minuti fino a formare una buona maglia glutinica. Appena incordato, aggiungere poi crema pasticcera, zucchero e pasta d'arancia e continuare ad impastare per 5/7 minuti. Aggiungere infine l'emulsione aromatica, quindi, una volta ripresa la corda, versare la panna a filo. Aggiungere il sale e terminare con il burro miscelato con vaniglia e per ultimo la ganache a base cioccolato bianco ben cristallizzata. Impastare per 7-8 minuti e a fine impasto versare un bicchiere d'acqua fredda per rivitalizzare il glutine. Versare la frutta, avendola precedentemente mescolata con 50/60 g di burro liquido, facendola girare 1/2 minuti. Mettere in recipiente adatto per un'ora a 28 °C. Spezzare e lasciare riposare per un quarto d'ora a temperatura ambiente, quindi pirlare e mettere nei pirottini a lievitare a 28 °C hr 75% per 5/6 ore o in programma fermalievita fino al giorno dopo. Una volta pronti da cuocere, passare per quindici minuti al freddo prima di cuocere, scarparli se nella versione Milano o glassarli con glassa alla mandorla. Infornare a 175 °C per 50 minuti il panettone da Kg (al cuore 92°- 95 °C).

