



PAN DEI RE

DOLCE LIEVITATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
LIEVITO DI BIRRA
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO
BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

g 6500 Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
g 3300 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino
g 30 ad ottenere una struttura liscia.
g 300 Inserire lo zucchero e poi in tre volte in tre volte il tuorlo.
g 500 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
g 1200 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre a lievitare a 18-20°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% in un mastello imburato.
L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO
BURRO 82% M.G.
MIELE
SALE FINO
PASTA D'ARANCIA CANDITA - ORO CESARIN

PREPARAZIONE

g 4500 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
g 1200 Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
g 1000 Aggiungere in più riprese l'acqua.
g 2300 Una volta assorbita l'acqua aggiungere lo zucchero e gli aromi e poi, quando l'impasto sarà liscio, i
g 2200 tuorli in più riprese.
g 250 Fare lisciare l'impasto per bene.
g 100 Inserire il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia, vellutata ed elastica.
g 300 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
SPEZIE - PISTO NAPOLETANO
FICHI - TUTTAFRUTTA CESARIN
CUBETTI DI ARANCIA SEMI-CANDITA - TUTTAFRUTTA CESARIN
ZENZERO - TUTTAFRUTTA CESARIN

Incorporare delicatamente le inclusioni.

g 200 Porre l'impasto a puntare (nello stesso mastello utilizzato per la lievitazione notturna) in cella di
g 35 lievitazione a 30-32°C per circa un'ora e mezza, dando pieghe alla pasta ogni 30 minuti.

g 1500 Suddividere l'impasto in pezzatura da 700 gr, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare
g 3500 puntare per altri 30 minuti in cella di lievitazione.

g 1000 Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta dopo aver praticato un buco centrale (si
consiglia di utilizzare un grosso pestello leggermente imburato praticando movimenti circolari).

Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa di circa il 60% per 4-5 ore, e comunque
fino a quando il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di
umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP
ACQUA
BURRO 82% M.G. - FUSO

PREPARAZIONE

g 2000 Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua e burro per qualche minuto.

g 1000 Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato
g 100 uniforme di glassa sui dolci lievitati.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO Q.B.
ZUCCHERO A VELO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Ricoprire la superficie delle veneziane con la glassa e decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere in forno ventilato a 155°C per 40 minuti circa (valvola chiusa per 35 minuti e aperta per 5 minuti finali, ventilazione al minimo).

Il lievitato deve raggiungere la temperatura di 92-94°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I dolci appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE