



PANETTONE BICOLORE

NON SOLO ALL'INTERNO DEI CROISSANT È POSSIBILE REALIZZARE QUESTO EFFETTO, MA CON TANTISSIME VARIETÀ DI ABBINAMENTI LO SI PUÒ FARE ANCHE NEI GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
LIEVITO DI BIRRA
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO
BURRO MORBIDO

PREPARAZIONE

- g 6500 -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).
- g 3100 -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
- g 30 -Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
- 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 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
- L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

- Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
- Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.
- Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 1000
ACQUA - CALDA	g 1000
CACAO IN POLVERE	g 100

PREPARAZIONE

Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere il cioccolato fondente e lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

SECONDO IMPASTO PRINCIPALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 4500
BURRO MORBIDO	g 2000
TUORLO D'UOVO	g 2000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1000
SALE	g 100
MIELE	g 160
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN - CON OLI ESSENZIALI DI ARANCIA	g 70
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15

PREPARAZIONE

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
-Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, sale e miele
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 7-10 minuti.
-Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
-Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
dividere l'impasto in 2, circa 4500g/4900g

IMPASTO CHIARO ALLE PERE

INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO	g 10730
ACQUA	g 400-500
PERE - TUTTA FRUTTA PERE	g 1250

PREPARAZIONE

aggiungere all'impasto poco per volta l'acqua, ed infine le pere.
porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.

IMPASTO SCURO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO	g 10730
GANACHE SCIOGLIEVOLE	g 2100
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE	g 1400

PREPARAZIONE

aggiungere all'impasto poco per volta la ganache, ed infine i goccioloni.
porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.

GLASSA AL CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 400
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
ALBUME	g 240
AMIDO DI RISO	g 120
BURRO FUSO	g 80
CACAO	g 60

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti AVOLETTA, zucchero, albume amido di riso e cacao , aggiungere quindi il burro fuso.
-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.

COMPOSIZIONE FINALE

pesare separatamente i due impasti creando delle palline da 300g per l'impasto scuro (si può fare anche 400g ma andrà a vedersi di più al taglio finale) , e 600g per l'impasto chiaro.

dargli la forma e lasciare riposare separate su placca per 10/15 minuti in cella.

mettere negli stampi con al centro la pallina scura, ed adagiarsi sopra quella chiara facendo attenzione che la copra bene.

lasciare lievitare in cella alla precedente temperatura per 4 ore circa, o comunque fino al completo sviluppo.

disporre la glassa precedentemente preparata, la granella di zucchero, e cuocere a 160 gradi per 30 minuti, 150 per 20/25 aprendo la valvola negli ultimi minuti, o comunque fino a 92/95 gradi al cuore in forno ventilato



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE