

Pan Brioches Spezie e Marroni

Primo Impasto

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 3250	 Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e 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. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro. Porre a lievitare per 2 ore a 28-30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato.
ACQUA	g 1650	
BURRO 82% M.G.	g 500	
LIEVITO COMPRESSO	g 100	

Secondo Impasto

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO TUORLO D'UOVO	g 2250 g 1200	 Aggiungere all'impasto triplicato la quantità prevista di DOLCE FORNO MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti. Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale ed 500g di tuorlo e impastare per circa 10 minuti. Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese. Aggiungere il burro morbido, precedentemente miscelato con le spezie e la purea di marroni, in più riprese fino ad
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 1000	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200	
SALE FINO	g 45	
CANNELLA OALTRE SPEZIE	g 40	ottenere una pasta liscia. - Terminare con i marroni e le noci. - Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. - Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti. - Ultimata la fase di puntatura, suddividere l'impasto in
PUREA DI MARRONI	g 500	
MARRON GLACÉ - IN PEZZI ASCIUTTI	g 1500	



NOCI TRITATE GROSSOLANAMENTE - PECANS (SUGGERITE)	g 1000	pezzi in base alle dimensione degli stampi presceiti: - g 500 per stampi 10x10x20
---	--------	--

g 750 per stampi 10x10x30 cm

- Arrotolare bene i pezzi in forma di filone della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli all'interno con la "chiusura" sul fondo. Gli stampi devono essere leggermente imburrati. - Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica. - Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panbrioche esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.

- Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panbrioche da 500 grammi, 45-50minuti per quelli da 750 grammi), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

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

Glassa croccante al Cioccolato

INGREDIENTI **PREPARAZIONE**

Scaldare Sinfonia 56% a 35°C e unire il CHOCOCREAM g 400 CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE CRUNCHY.

g 100 SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

COMPOSIZIONE FINALE

- Intingere la metà inferiore del panbrioche nella glassa al cioccolato.

Decorare la superfice del dolce con ciuffi di CHOCOCREAM CRUNCHY, e decorazioni Dobla.

DECORAZIONI DOBLA: 77688 fall leaf yellow, 77265 pinecone 3D, 77309 chocolate cinnamon e 77633 chestnut.

