



PANETTONE CIOCCOLATO FICHI

Grandi lievitati

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
LIEVITO - BIRRA

g 6500
g 2400
g 500
g 1600
g 2000
g 30

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 minuti.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare a 22-24°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 $\frac{3}{4}$ 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.

Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 grammi.

GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 1250
CACAO IN POLVERE	g 125
ACQUA - BOLLENTE	g 1250
MIELE	g 500
ZUCCHERO	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1300
SALE	g 100

PREPARAZIONE

Emulsionare tutti gli ingredienti utilizzando un frullatore a immersione.
Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3500
TUORLO - T° AMBIENTE	g 900
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 3000
FRUTTA CANDITA - FICHI-TAGLIATI	g 2000

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
Aggiungere all'impasto serale il DOLCE FORNO MAESTRO e impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere il tuorlo in 3 volte e continuare ad impastare.

Aggiungere la ganache al cioccolato (realizzata la sera prima) in 4 volte.

Infine aggiungere le inclusioni.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa.

Suddividere l'impasto in pezzi da 1100g, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C.

Arrotolare nuovamente e disporre nello stampo da 1kg stampo.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finchè 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.

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE - SCALDATO A 50°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Incidere la superficie con l'aiuto di un coltello.

Cuocere a 165-185°C per 50-60 minuti circa fino a raggiungere 93-94°C al cuore.

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

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

Decorare con COVERDECOR DARK CHOCOLATE e SHAVINGS FLAT DARK DOBLA.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati. Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

DICHIARAZIONE PER ETICHETTATURA

CON DOLCEFORNO: farina di grano tenero tipo 0, cioccolato fondente santo domingo 15.5%: (pasta di cacao da fave di origine Santo Domingo, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina (di soia)), burro, zucchero, tuorlo d'uovo, fichi canditi 7.5%:(dichiarare ingredienti), miele, latte (reidratato), cacao in polvere, lievito madre naturale (frumento), fruttosio, emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere senape e frutta a guscio.

CON DOLCEFORNO MAESTRO: farina di grano tenero tipo 0, cioccolato fondente santo domingo 15.5%: (pasta di cacao da fave di origine Santo Domingo, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina (di soia)), burro, zucchero, tuorlo d'uovo, fichi canditi 7.5%(dichiarare ingredienti), miele, cacao in polvere, lievito madre naturale (frumento), sale, lievito. Il prodotto può contenere senape e frutta a guscio.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE