PANFRUTTO

LIEVITATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6.500
ACQUA	g 3.300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.000
LIEVITO COMPRESSO	g 250

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e 2/3 dell'acqua.

Quando l'impasto comincerà a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese.

Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.

La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.

Porre a lievitare per 1ora e 30 minuti a 30°C in cella di lievitazione, con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà più che raddoppiare il suo volume.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 4500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2000
TUORLO D'UOVO	g 2200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800

PREPARAZIONE

Aggiungere al primo impasto, le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti circa.

Unire di seguito, lo zucchero, il sale e i tuorli (in 2-3 volte) ed impastare, fino ad ottenere una pasta liscia.

SALE	g 80
UVA SULTANINA	g 3000
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 1500
CUBETTI DI CEDRO CANDITO	g 1500

Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto, finchè tenderà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.
Aggiungere delicatamente l'uva sultanina ed i canditi.
Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti circa.
Dopo la puntatura, suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15-20 minuti.
Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA BRIOBIG

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUME	g 600-650

PREPARAZIONE

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.
Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

FINITURA

INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO - GROSSA	Q.B.
MANDORLE GREZZE	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i panfrutti lievitati esposti all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa (BRIO BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

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

Il confezionamento deve essere effettuato 4-5 ore dopo la cottura in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero,** tipo 0, **burro**, uva sultanina11 % (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d'**uovo**, cubetti d'arancia candita 5.5 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 5.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), **latte** (reidratato), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **granotenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina11 % (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, **tuorlo d'uovo**, cubetti d'arancia candita 5.5 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 5.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta aguscio**.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con DOLCE FORNO TRADITION senza cambiare la ricetta.