



PANUBRIACO IN VASOCOTTURA

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO
TUORLO D'UOVO - TEMPERATURA AMBIENTE
LIEVITO - BIRRA

g 3.250
g 1.650
g 600
g 150
g 250
g 15

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (1100 gr circa).

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Inserire il tuorlo in 2 volte e poi lo zucchero.

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 a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE

g 2.250
g 1.100
g 1.150

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

ZUCCHERO
SALE
MIELE
PASTA D'ARANCIA CANDITA

g 500 Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 500
g di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
g 50 Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.
g 500 Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad
ottenere una pasta liscia.
Terminare con la pasta di arancio candita.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 30 minuti.
Suddividere nelle pezzature di 200 g. (per vasi cottura da 850 ml.), arrotolare,
depositare su teglie o assi per altri 20 minuti a 30°C.
Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi vasi cottura, schiacciando
la pallina sul fondo.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, fino a
quando il culmine della pasta raggiunge i 2/3 del vaso; se la cella è sprovvista di
umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
Lasciare per 10 minuti i vasi all'aria ambiente affinché si formi una pelle in
superficie.
Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formando una piccola
croce.
Cuocere a 175°C per circa 25 minuti (temperatura al cuore 97°C.).

BAGNA AL GRAND MARNIER

INGREDIENTI

ACQUA
ZUCCHERO
GRAND MARNIER

g 1.200
g 2.000
g 800

PREPARAZIONE

Far bollire l'acqua con lo zucchero.
Lasciar raffreddare ed aggiungere il grand marnier.

COMPOSIZIONE FINALE

All'uscita dal forno capovolgere i vasi su una griglia per il raffreddamento (circa 2 ore).

Siringare con circa 120/130 g. di bagna al Grand Marnier.

Dopo 1 ora chiudere con coperchio ermetico e capovolgere per un'altra ora. .

Infornare a 180°C. perc 15 minuti in modo da creare il sottovuoto. Sfornare e lasciar raffreddare capovolti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#) senza cambiare la ricetta.