

PANETTONE E COLOMBA (2 impasti) LIEVITAZIONE NOTTURNA

DOSE DORO

1. PRE-IMPASTO

INGREDIENTI

Prestige Natur	2000 g
Acqua	900 g
Lievito	10 g
Zucchero	150 g
Tuorlo d'uova	250 g
Burro Classique	400 g



PREPARAZIONE

Miscelare PRESTIGE NATUR con l'acqua, il lievito e i tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro / burro senza lattosio fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C).

Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con U.R. 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti. Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

PANETTONE E COLOMBA (2 impasti) LIEVITAZIONE NOTTURNA

2. IMPASTO

INGREDIENTI

Pre-impasto	3710 g
Prestige Natur	850 g
Acqua**	150 g
Acqua***	50 g
Zucchero	350 g
Tuorlo d'uova	300 g
Burro	900 g
Scorzone Arancia 10x10 premium	700 g
Cedro Diamante 10x10 premium	200 g
Uvetta	900 g
Pasta arancio	100 g
Miele	100 g
Aromi	q.b.



PREPARAZIONE

Impastare il pre-impasto, PRESTIGE NATUR e la prima parte dell'acqua** per circa 20/25 minuti* sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero, la pasta d'arancio ed il miele, avendo cura di farli assorbire bene, poi i tuorli, il burro / burro senza lattosio (ammorbidito) e per ultimo la seconda parte dell'acqua***, gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C. Porre l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con U.R. 80- 85% per 45-50 minuti. Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1 kg pesare 1100 g d'impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera "pelle", quindi tornire nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C con U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di "pelle" sulla superficie. *I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

PANETTONE E COLOMBA (2 impasti) LIEVITAZIONE NOTTURNA

3. PREPARAZIONE PER LA COTTURA

Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro / burro senza lattosio. Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con TOP GLASS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare, es. per pezzature da 1 kg almeno 20 g di mandorle) e zucchero a granella grossa; quindi spolverare con zucchero a velo.

4. COTTURA (PER PEZZATURE DA 1 KG)

FORNO STATICO: 185°C per 50-55 minuti (i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta). FORNO VENTILATO: 155/160°C per 50-55 minuti (i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta).

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.