

# PANETTONE E COLOMBA (2 impasti) LAVORAZIONE IN GIORNATA

**iDOSE DORO**

## 1. PRE-IMPASTO

### INGREDIENTI

Prestige Natur	1500 g
Acqua	600 g
Lievito	45 g
Zucchero	50 g
Tuorlo d'uova	220 g
Burro Classique	200 g



## PREPARAZIONE

Miscelare PRESTIGE NATUR con l'acqua, il lievito di birra 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 28°C con U.R. 80-85% per 2 ore circa o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

\*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 12-14 minuti.

# PANETTONE E COLOMBA (2 impasti) LAVORAZIONE IN GIORNATA

## 2. IMPASTO

### INGREDIENTI

Pre-impasto	2615 g
Prestige Natur	1300 g
Acqua**	450 g
Acqua***	50 g
Zucchero	550 g
Tuorlo d'uova	250 g
Burro Classique	900 g
Scorzona Arancia 10x10 premium	850 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 l'acqua\*\* per circa 20/25 minuti\*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro / burro senza lattosio (ammorbidito), poi aggiungere anche la restante 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 min.

Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1 kg pesare 1100 g di 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) LAVORAZIONE IN GIORNATA

## 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 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta). N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.

