

# PANETTONE

## 1° IMPASTO

### **Ingredienti:**

- g 450 lievito naturale Torinese pronto
- g 1330 farina Manitoba tipo 00 – grano tenero, W340/390, proteine 15.3g
- g 400 zucchero al velo vanigliato
- g 330 burro
- g 665 acqua
- g 400 tuorlo d'uovo

### **PROCEDIMENTO:**

#### **INIZIO MATTINATA (primo giorno) H 9:00 CIRCA**

- Rinfrescare il lievito madre Torinese due volte nell'arco della giornata, a intervalli di 3h / 3h30.

#### **INIZIO PRODUZIONE H 16:00 CIRCA**

- Riporre nella macchina impastatrice con gancio farina, l'acqua a una temperatura di 22-24 °C, lo zucchero (16 minuti circa di lavorazione).
- A pasta parzialmente formata, incorporare il burro morbido, il lievito madre e i tuorli. Lasciare lavorare la pasta fino a che sia liscia, facendo attenzione che non diventi troppo lucida, cioè troppo lavorata (Non più di 25 minuti di lavorazione).
  - La pasta è pronta quando comincerà a fare delle grosse bolle d'aria sulla superficie, vuole dire che si è ben formato il glutine ed è al punto giusto come lavorazione.
- Mettere la pasta a lievitare per 15h a una temperatura di 16 °C e comunque fino a che sia triplicato il suo volume
  - Per sicurezza, è consigliato utilizzare un recipiente graduato (o una tacca che faccia da spia) per individuare quando il volume è corretto.

*N.B. L'impasto non ben lievitato, farà ritardare la successiva lievitazione, pari a un tempo uguale a tre volte la mancanza di tempo sottratto all'impasto. Ipotesi, se il primo impasto viene lavorato un'ora prima del raggiungimento di tre volte il suo volume, anche se le 15 ore di lievitazione sono state raggiunte, si dovrà attendere che il prodotto finale lieviti e occorreranno altre tre ore.*

## 2° IMPASTO

### **Ingredienti:**

g 330	farina Manitoba tipo 00 – grano tenero, W340/390, proteine 15.3g
g 430	tuorlo d'uovo
g 330	zucchero a velo vanigliato
g 80	miele di acacia
g 500	burro (300g a pomata, 200g sciolto)
g 25	sale
g 250	acqua
g 665	uvetta
g 500	scorzone d'arancia a cubetti Agrimontana
g 130	cedro diamante a cubetti 10x10 Agrimontana
n 3	vaniglia baccelli
n 2	limoni grattugiati
n 2	aranci grattugiati
g 50	pasta di limoni Agrimontana

### **PROCEDIMENTO:**

#### **INIZIO MATTINATA (secondo giorno) H 9 CIRCA**

- Nell'impastatrice travasare la pasta lievitata con volume iniziale triplicato e aggiungere la farina e gli aromi, lavorarla fino a che diventerà liscia (circa 13 minuti).
- Aggiungere lo zucchero e il miele con ½ dei tuorli, fare incorporare il tutto, lavorare fino quando si otterrà una pasta omogenea e liscia.
- Aggiungere il sale con ¼ dei tuorli, rilavorare la pasta fino a quando si sarà di nuovo formata.
- Aggiungere il burro a pomata, la rimanenza dei tuorli e tutta l'acqua; accertarsi che la sua consistenza vada bene.
  
- A PARTE - Versare nella frutta g 200 di burro fuso prelevato dalla ricetta, quindi mescolarla con le mani e versarla nell'impasto, continuare per 3-4 minuti l'impastamento fino a distribuire la frutta uniformemente.
  
- Tutta l'operazione deve essere eseguita in un'impastatrice con gancio, non dovrebbe durare più di 40 minuti, l'ideale è 35.
- Trasferire l'impasto su un piano ben imburato e dargli delle pieghe di rinforzo.
- Preparare le pezzature da 1kg, rinforzarle, arrotondarle e formare delle pagnotte, posizionarle in una cella di lievitazione per un tempo di 60 minuti a 21 °C circa.
- Poi, ripetere l'arrotondamento della pagnotta sul piano imburato, formandola ben stretta e mettere la pasta nell'apposito pirottino da panettone.
  - Con la pasta che avanza, ricavare 7 panettoncini da 80G e negli stampi in silicone per muffins (25MIN A 170°C)
- Lasciare riposare a 11°C fino alla mattina seguente (circa 21H30).

- A PARTE NEL CUTTER - polverizzare tutti gli ingredienti secchi della ricetta, e lasciare a macerare la notte.
- Pesare gli albumi e metterli da parte in frigo.
- IL MATTINO DOPO - tirare fuori il panettone dal frigo e lasciarlo rinvenire a temperatura ambiente, poi trasferire in cella di lievitazione a 28°C con umidità 75% per 4H30.
- NEL CUTTER - unire gli albumi, la consistenza della glassa dovrà essere simile a quella di un macaron, solo leggermente più fluida.
- Trasferire in una sac à poche con una bocchetta liscia piatta abbastanza ampia e glassare i panettoni
  - o PER IL PANETTONE MILANESE tagliare con un disegno a croce con una lametta o bisturi e aggiungere una noce di burro al centro.  
La temperatura del forno in cottura andrà alzata di 10°C. Dopo 5 minuti si alzano le quattro punte degli angoli formati dal taglio fatto a croce (operazione che prende il nome di scarpate) e poi si continua la cottura.
- Decorare con mandorle grezze e zuccherini.
- Far stabilizzare i panettoni in frigo a 4°C per 15 minuti prima di infornarli.
- Infornare in forno ventilato a 175°C per 45 minuti per poi buttare giù la temperatura a 160°C per 15 minuti. Durante la cottura, la ventola deve essere impostata a 3 per i primi 15 minuti, poi a 2.

*N.B. Un panettone, una volta cotto, raggiungerà 5 volte il proprio volume iniziale, a seconda della quantità di frutta aggiunta nella pasta.*

- Una volta cotti, i panettoni si lasciano stazionare a testa in giù per 12-14 ore per raffreddarsi e stabilizzarsi.
- Si confezionano con dei sacchetti adeguati e si chiudono facendo attenzione che non passi l'aria, perché velocizzerebbe l'invecchiamento. Se sono inscatolati o incartati, va posta la data di scadenza oltre alla dichiarazione totale degli ingredienti in ordine decrescente. La dichiarazione degli allergeni, comunque deve essere sempre in conformità con le leggi del momento.

## **PER LA GLASSA DI AMARETTO**

### ***Ingredienti:***

g 250	mandorle dolci grezze
g 83	armelline
g 166	nocciola Piemonte IGP intera Agrimontana
g 665	zucchero
g 30	cacao
g 100	farina di mais
g 280	albume

## PROCEDIMENTO:

Macinare tutto finemente a secco nel mixer, poi aggiungere l'albume, oppure dopo avere ridotto in polvere tutti gli ingredienti secchi, lavorare in una planetaria con una frusta media e a media velocità (nel mixer si ottiene una ghiaccia migliore e si guadagna tempo).

- Se la ghiaccia sarà troppo dura dopo la cottura, con un panettone girato a testa in giù per consolidarlo, la glassa si staccherà dalla superficie del dolce. Se la glassa è troppo molle, il panettone si bagnerà nel pirottino e dopo circa 8-10 giorni dalla cottura potrà essere veicolo di muffe. Il panettone cotto con la glassa di amaretto sviluppa di più, perché la medesima provoca una barriera-vapore aumentando il volume del dolce con il formarsi del vapore.

### **Consigli:**

Per fare un qualsiasi impasto con il lievito madre con questa tipologia qualitativa, serve un lievito maturo, cioè lievitato a regola d'arte: quattro rinfreschi consecutivi della durata di 4 ore cad. a una temperatura di 26-28 °C

*(N.B. Gli impasti di lievito, quando le dosi sono troppo ridotte, hanno la tendenza a lievitare con più difficoltà, allungando i tempi e servono temperature di uno o due gradi superiori, cioè 28-30 °C), perché i lieviti in queste condizioni normalmente ritardano un po'. Molte volte il rallentamento o l'anticipo dello sviluppo della pasta (primo impasto) è dato dal poco o tanto lievito in percentuale ivi inserito. Le quantità elevate di lievito procurano impasti più leggeri e con tempi più brevi di fermentazione, ma il prodotto si asciuga in breve tempo e rimane meno morbido e fragrante. Con poco lievito, si possono fare impasti di straordinaria bontà, ma se il lievito non è perfetto, servono più ore di lievitazione. Inoltre sono prodotti che hanno la tendenza a inacidire, procurando poi grandi difficoltà nel formare il secondo impasto. Questi inconvenienti molte volte dipendono soprattutto dalle farine, che ultimamente sono sempre più forti in quantità e resistenza del glutine. Gli zuccheri si consumano con troppa velocità, procurando molti inconvenienti nei prodotti finali. Le quantità minime e massime indicative di lievito madre da utilizzare per kg 1 di farina: da g 180/200 minimo a g 500 massimo. Ho notato che un buon impasto si ottiene senza grandi problemi con g 220-250 di lievito madre e kg 1 farina).*

*Attenzione: se il lievito madre non ha le caratteristiche nel pH e nell'acidità totale e viene poco curato, il risultato finale sarà di poco valore organolettico e con mille problemi di conservazione.*

