

PANETTONE TRADIZIONALE CON PERFETTO - RICETTA CLASSICA -

MISCELA
GRANDI
LIEVITATI

ETICHETTA
PULITA

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO:

• Miscela per grandi lievitati PERFETTO	6,7 kg
• Acqua	2,5 kg
• Lievito di Birra fresco	20 g
• Tuorlo d'Uova	1 kg
• Burro 82% m.g.	1,35 kg

QUANTITÀ:

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO:

• Miscela per grandi lievitati PERFETTO	3,3 kg
• Acqua fredda	500 g
• Tuorlo d'Uova	850 g
• Zucchero semolato	1,5 kg
• Miele	530 g
• Tuorlo d'Uova	800 kg
• Burro 82% M.G.	2 kg
• Polpa di Vaniglia Bourbon	10 g
• Arancia candita	3,5 kg
• Uvetta sultanina	2 kg

Primo Impasto: Inserire in impastatrice PERFETTO, l'acqua, i tuorli ed il lievito di birra fresco. Impastare in prima velocità per circa 8-10 minuti se si usasse l'impastatrice spirale oppure 5 minuti con l'impastatrice tuffante. Trascorsa la tempistica indicata passare in seconda velocità e far sviluppare completamente la maglia glutinica ottenendo quindi un impasto liscio ed asciutto. Incorporare il burro acclimatato a temperatura ambiente e far assorbire completamente. Il primo impasto sarà considerato concluso quando le pareti della vasca dell'impastatrice rimarranno pulite. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere di circa 25°C. Per ottenere questa temperatura bisognerà calcolare a che temperatura inserire l'acqua all'inizio a seconda dell'impastatrice scelta e della temperatura ambientale.

Lievitazione: Far lievitare in cella di lievitazione a 23/24°C per circa 12h o comunque fino alla completa quadruplicazione del volume iniziale (1+3). La lievitazione può essere effettuata anche a temperature inferiori fino ai 20°C calcolando però un maggior tempo per il raggiungimento delle quadruplicazione sopra indicata.

Secondo Impasto: Inserire in impastatrice la seconda dose di PERFETTO, il primo impasto giunto a maturazione, la prima parte di tuorlo ed impastare in prima velocità per i primi 5 minuti. Azionare la seconda velocità e far sviluppare perfettamente la maglia glutinica fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero ed il miele e far assorbire completamente. Successivamente procedere con l'aggiunta a filo della seconda pesata del tuorlo. A completo assorbimento procedere con l'inserimento del burro, acclimatato precedentemente, della vaniglia e quando l'impasto avrà assorbito completamente questi ingredienti procedere con l'arancia candita e l'uvetta sultanina. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere di circa 26/27°C.

PANETTONE TRADIZIONALE CON PERFECTO - RICETTA CLASSICA -

MISCELA
GRANDI
LIEVITATI
ETICHETTA
PULITA

Riposo: L'impasto finito viene lasciato riposare per 1h in massa dentro un contenitore e lontano da possibili correnti d'aria.

Pezzatura: Procedere con lo staglio del prodotto con i seguenti pesi a seconda della pezzatura scelta:

1kg Prodotto Finito = 1100g Peso Crudo

750g Prodotto Finito = 810g Peso Crudo

500g Prodotto Finito = 560g Peso Crudo

Procedere con la formatura delle palline «pirlatura» e lasciar riposare sul banco da lavoro per 20 minuti coperte con dei teli.

Trascorso il tempo procedere con una seconda formatura/pirlatura ed inserire l'impasto formato all'interno dei pirottini prescelti.

Lievitazione: Circa 5h in cella di lievitazione a 28/30°C con il 60% di umidità. Il Panettone è da valutare pronto quando la cupola dell'impasto raggiunge il livello del pirottino.

Finitura e Cottura: A lievitazione ultimata praticare il classico taglio a croce ed inserire al centro un pezzetto di burro.

Cuocere senza vapore a 160°C con valvola chiusa per circa i $\frac{3}{4}$ del tempo totale e poi aprire la valvola per far asciugare il prodotto. La temperatura e i tempi di cottura possono variare in base alle caratteristiche del proprio forno. Il Panettone sarà cotto una volta raggiunti i 91/92°C al cuore. E' consigliabile non superare la temperatura indicata perché diminuirebbe eccessivamente l'umidità interna al prodotto.

Raffreddamento e Confezionamento: Inforcare i Panettoni appena usciti dal forno e capovolgere fino a completo raffreddamento e la stabilizzazione dell'umidità (circa 8/12 h). Durante il raffreddamento evitare gli sbalzi di temperatura per garantire una maggiore conservabilità del prodotto finito. Una volta a temperatura ambiente chiudere nelle apposite buste di plastica inserendo all'interno circa 3 o 4 ml di alcool etilico a 90/92°Vol per evitare la proliferazione delle muffe ambientali.

Shelf Life: Il Panettone Tradizionale, così prodotto, avrà una conservabilità di 60gg. Dopo di che potrebbe iniziare un processo di rafferimento del prodotto e quindi una diminuzione graduale delle caratteristiche organolettiche.

Etichetta pulita: Seguendo questa ricetta l'etichetta potrà riportare la dicitura «I nostri prodotti sono privi di aromi e coloranti artificiali, conservanti e grassi idrogenati»

Utilizzando PERFECTO nella lista ingredienti, oltre a quelli solitamente utilizzati nella ricetta del panettone tradizionale, si dovrà indicare solo il lievito (inteso di birra).