

## Panettone Artigianale \_metodo veloce con GRANDI OCCASIONI

### Preimpasto:

GRANDI OCCASIONI	7,500 kg
Farina di frumento tenero (W 350)	1,500 kg
Lievito	0,350 kg
Tuorlo	1,500 kg
Acqua	3,500 l
<b>Totale</b>	<b>14,350 kg</b>

**Impasto:** ca. 20 minuti in 1<sup>a</sup> velocità (con impastatrice a spirale). Impastare GRANDI OCCASIONI, farina, acqua e metà dei tuorli; ad impasto ben formato, aggiungere gradualmente i restanti tuorli fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

**Temperatura impasto:** 26 - 28 °C

**Riposo impasto:** ca. 2 ore a 30 °C e 75% U.R. Si consiglia di fare una spia in una caraffa da 1 l con 0,400 kg di pasta; quando questa raggiungerà il livello corrispondente ad 1l, procedere con il successivo impasto

### Impasto:

Pre-impasto	14,350 kg
GRANDI OCCASIONI	4,000 kg
Burro	6,000 kg
Tuorlo	3,000 kg
Miele	2,250 kg
Uvetta	4,500 kg
Canditi	4,500 kg
<b>Totale</b>	<b>38,600 kg</b>

**Impasto:** ca.10 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 10 minuti in 2<sup>a</sup> velocità (con impastatrice a spirale). Impastare in 1a velocità il pre-impasto, GRANDI OCCASIONI e ca. 0,500 kg di tuorlo. A maglia glutinica ben formata aggiungere il miele in 2 fasi incorporandolo in modo uniforme. Una volta ottenuto un impasto liscio, omogeneo e ben incordato, passare in 2<sup>a</sup> velocità aggiungere gradualmente ed in modo alternato il burro mischiato agli aromi ed i restanti tuorli. Quindi tornare in 1<sup>a</sup> velocità, controllare la temperatura dell'impasto ed aggiungere canditi e uvetta

**Temperatura impasto:** 26 – 28 °C (se risultasse diversa, regolarla riscaldando o raffreddando canditi e uvetta prima della loro aggiunta)

**Riposo impasto:** 45 - 60 minuti a 30° C con 75% U.R.

**Pezzatura:** 0,820 kg per stampi da 0,750 kg

1,070 kg per stampi da 1 kg

	spezzare l'impasto nelle pezzature desiderate e pirlare a sfera dando forza
Riposo intermedio:	5 – 10 minuti fino alla formazione di una leggera “pelle”
Lavorazione:	ri-pirlare le pastelle dando forza e porle a lievitare con la chiusura rivolta verso il basso, negli appositi stampi
Lievitazione finale:	ca. 2 ore a 30 °C 75% U.R.
Operazioni precedenti	
la cottura:	prima di infornare, fare superiormente un'incisione a croce con una lametta ben affilata, procedere con la scarpatura e aggiungere una noce di burro al centro
Cottura:	infornare a 180 °C e abbassare subito a 160°C. Gli ultimi 15 minuti aprire il tiraggio. 45 – 50 minuti per panettoni 0,750 kg 50 - 55 minuti per panettoni 1,000 kg
Operazioni dopo	
la cottura:	terminata la cottura (temperatura al cuore di 97°C) e prima di insacchettare, appendere i panettoni capovolti con gli appositi ferri e lasciare raffreddare completamente (ca. 6 - 8 ore) a temperatura ambiente



SERVIZIO RICETTE

