



RUSTICONE AI CEREALI RICETTA RAPIDA

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 6.000
ACQUA	g 3.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 900
LIEVITO COMPRESSO	g 180

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il CEREAL'EAT LIEVITATI, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2000 gr circa).

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 riprese.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare a 28-30°C per 2 ore circa con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà triplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la "spia" ,mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva triplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 4.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.900
TUORLO D'UOVO - T° AMBIENTE	g 2.200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 750
MIELE	g 100
SALE	g 90
ACQUA	g 270
UVETTA	g 800
CUBETTI D'ARANCIA 9X9	g 800
FICHI	g 2.000
NOCI	g 1.400
NOCCIOLE INTERE TOSTATE - O MANDORLE	g 800

Aggiungere al primo impasto, la quantità prevista di CEREAL'EAT LIEVITATI ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il CEREAL'EAT LIEVITATI, aggiungere l' acqua, lo zucchero, il miele, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare con l'uva sultanina, i canditi arancia, i fichi e la frutta secca.

Mettere l'impasto a “puntare” a 30°C per 30 minuti.

Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare e depositare negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta raggiungerà l'altezza degli stampi. Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere i dolci coperti con fogli di plastica.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti nell'impasto finale.

GLASSA BRIOBIG

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUME	g 600-650

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta gli ingredienti.

Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.

AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima

FINITURA

INGREDIENTI

DECORGRAIN

qb

COMPOSIZIONE FINALE

Raggiunta la lievitazione, lasciare per 10 minuti i “Rusticoni” esposti all’aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce quindi depositare una noce di burro al centro.

Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per panettoni da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-95°C al cuore.

All’uscita dal forno girare i "Rusticoni" a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura.

In alternativa al taglio a croce in superficie (simil panettone) è possibile glassare i rusticoni con BRIOBIG e cospargendo uniformemente la superficie con DECORGRAIN.