

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

PANETTONE "IL TREVISANO"

Dose per 7 panettoni da 1 Kg

Autolisi ore 16,30

• Panna Corman Selection 35% mg	g 400
• Tuorlo d'uovo	g 325
• Acqua	g 350
• Farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65	g 1500

Mescolare panna, tuorlo e acqua. Aggiungere la farina e impastare per 1 minuto o poco più, il tempo necessario per far assorbire i liquidi alla farina. Fermare la macchina e coprire un telo di plastica per non far fare grumi, lasciare fermo per 45 minuti.

1° Impasto ore 17,30

• Autolisi	g 2500
• Lievito madre	g 375
• Zucchero	g 375
• Estratto di malto diastatico UP 4500/5000	g 30
• Burro Corman Noisette 98%mg	g 420

Aggiungere all'autolisi lievito, zucchero e malto, e iniziare ad impastare, fino a quando l'impasto risulterà ben incordato, circa 9/10 minuti. Aggiungere il burro a 20 °C e terminare l'impasto. Tempo d'impasto: 15-17 minuti. Temperatura d'impasto: 24 °C – 26 °C. Mettere a lievitare l'impasto a 26 °C per 10-12 ore, fino ad 1,7 volte il suo volume iniziale (740 g di pasta in un cilindro da 200 cl deve raggiungere il bordo), quindi spennellare con burro e passare al freddo a 4 °C per un'ora. Procedere quindi al:

2° Impasto ore 06,30 circa

• 1° Impasto	g 3955
• Farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65	g 500
• Tuorli	g 100
• Eritritolo	g 150
• Destrosio	g 100
• Sciroppo di agave	g 100
• Inulina	g 50
• Panna Corman Selection 35% mg	g 250
• Sale	g 28
• Burro Corman Noisette 98% mg	g 386
• Acqua	g 74
• Parmigiano grattugiato	g 150
• Farina di mandorle	g 150
• Uova intere	g 165
• Pepe	g 8
• Prosciutto cotto a cubetti	g 750
• Cipolla di Tropea	g 600
• Radicchio rosso di Treviso	g 400
• Pinoli	g 100

Mettere in planetaria il 1° impasto, farina e la prima parte di tuorli, impastare per 17 minuti fino ad ottenere una buona incordatura. Appena incordato aggiungere eritritolo, agave, inulina e destrosio, continuare ad impastare per qualche minuto quindi versare il sale e la panna a filo. Dopo qualche minuto, iniziare ad inserire l'emulsione di burro, acqua, parmigiano, farina di mandorle, pepe e uova in due volte. Terminare l'impasto e versare gli inerti, facendolo girare 1/2

#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmccorman@gmail.com



A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

minuti. Mettere in recipiente adatto per 30 minuti a 32 °C/35 °C. Spezzare e pirlare, mettere nei pirottini a lievitare a 28 °C hr 75% per 5/6 ore. Una volta pronti da cuocere passare per 15 minuti al freddo, coppare un disco di crumble da cottura e appoggiarlo sopra. Infornare a 175 °C e cuocere per 50 minuti il panettone da kg (al cuore 95 °C).

Crumble per lievitati salati

• Burro Corman Noisette 98% mg	g 315
• Acqua	g 61
• Eritritolo	g 150
• Parmigiano reggiano	g 100
• Farina di mandorle	g 350
• Farina 00 160 w p/l 0,4	g 300

Mettere tutti gli ingredienti secchi in planetaria, far girare per amalgamarli in maniera omogenea. Quindi scaldare il burro a 45 °C e versare sui secchi che stanno girando in macchina. Una volta impastato stendere tra due fogli di carta da forno a 2,5 mm di spessore, mettere a raffreddare e stabilizzarsi in frigorifero per 12 ore. L'indomani ritagliare dei dischi di crumble.



#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmccorman@gmail.com