



PANETTONE E COLOMBA (2 IMPASTI)

Lievitazione notturna

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno”

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	2000 g	Miscelare PRESTIGE con acqua, lievito e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C).
Acqua	900 g	
Lievito	15 g	
Zucchero	150 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 g	
Burro Classique 82%	400 g	Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità del 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.
		*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE e l'acqua per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C. Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti. Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g d'impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera “pelle”, quindi tornare nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di “pelle” sulla superficie.
Prestige	850 g	
Acqua	170 g	
Zucchero	450 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	210 g	
Burro Classique 82%	500 g	
Frutta candita	800 g	
Uvetta	800 g	
Aromi	q.b.	
		*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

3. Preparazione per la cottura

Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro. Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con TOP GLASS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare, es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grossa; quindi spolverare con zucchero a velo.

4. Cottura (per pezzature da 1 kg)

FORNO STATICO - 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

FORNO VENTILATO - 155/160°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.



PANETTONE E COLOMBA (2 IMPASTI)

Lavorazione in giornata

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno”

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	1500 g	Miscelare PRESTIGE con acqua, lievito di birra e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28°C con umidità dell'80-85% per 2 ore circa o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.
Acqua	600 g	
Lievito	45 g	
Zucchero	50 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 g	
Burro Classique 82%	160 g	*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE e l'acqua per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C. Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 min. Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g di impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera “pelle”, quindi tornare nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di “pelle” sulla superficie.
Prestige	1300 g	
Acqua	430 g	
Zucchero	550 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	210 g	
Burro Classique 82%	740 g	
Frutta candita	800 g	
Uvetta	800 g	
Aromi	q.b.	
		*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

3. Preparazione per la cottura

Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro. Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con TOP GLASS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare, es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grossa; quindi spolverare con zucchero a velo.

4. Cottura (per pezzature da 1 kg)

FORNO STATICO - 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

FORNO VENTILATO - 155/160°C per 50-55 minuti
(i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.

