

PANETTONE
CLASSICO



CALCOLATA PER CIRCA 24 KG DI IMPASTO (24 PANETTONI)

Dopo aver rinfrescato per tre volte il lievito madre, preparare il primo impasto della sera.

IMPASTO DELLA SERA

Zucchero	1750 g
Acqua a 30°C	1 L
Tuorli	1250 g
Lievito naturale	2000 g
Farina per Panettone *	4000 g
Tuorli	1250 g
Acqua a 30°C	0,5 L
Burro	2500 g

In una ciotola, **mettere** lo zucchero, l'acqua e una parte dei tuorli. **Lasciar girare** per qualche minuto, poi **aggiungere** il lievito naturale e la farina. Prima di **aggiungere** qualsiasi altro ingrediente, è estremamente importante **consentire** all'impasto di legarsi insieme per la formazione della rete glutinica. Una volta formata la rete, **aggiungere** le uova e la restante acqua.

Quando i liquidi saranno assorbiti dall'impasto, **aggiungere** il burro.

Tutti gli ingredienti vanno **aggiunti** all'impasto a temperatura ambiente per evitare shock termici e non danneggiare le cellule dei lieviti e batteri lattici presenti nel lievito.

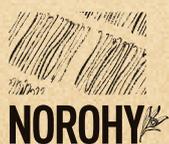
Una volta terminato, l'impasto dovrà risultare liscio e compatto. Per evitare che l'impasto si secchi e si formi una crosta, **spennellarlo** con del burro prima di metterlo nella camera di fermentazione a 26°C massimo o a temperatura ambiente fino a triplicare di volume.

Al mattino, l'impasto dovrebbe essere triplicato di volume.

IMPASTO DEL MATTINO

Farina per Panettone*	1500 g
Zucchero	450 g
Miele	150 g
Tuorli	750 g
Crema pasticcera	500 g
Burro	500 g
Burro liquido chiarificato	250 g
Sale	120 g
Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY	40 g

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Rolando e Francesca Morandin

Arance candite	3000 g
Cedro candito	2000 g
Uva passa	1000 g

* questa ricetta utilizza le farine Molino Quaglia Petra.

Una volta pronto, **mettere** l'impasto della sera nella ciotola della planetaria e **preparare** l'impasto del mattino. **Aggiungere** la farina all'impasto della sera e attendere la formazione della rete glutinica.

L'impasto deve essere ben formato, altrimenti non sarà elastico. **Aggiungere** i tuorli e la panna, quindi attendere che siano ben incorporati. Quindi **aggiungere** lo zucchero e il miele e infine il burro, il burro liquido, il sale e la vaniglia. Quando l'impasto avrà assorbito tutto il burro, **aggiungere** i canditi.

Disporre l'impasto in un recipiente e **lasciarlo riposare** per circa 1 ora. Terminata la fase di riposo, **formare** i panettoni secondo il peso desiderato quindi arrotolare la pasta (tecnica della "pirlatura").

Mettere i panettoni negli stampi e farli lievitare a 30°C per circa 4-5 ore, oppure a temperatura ambiente per il tempo necessario.

Infornare per una prima cottura molto delicata a 150°C per 10 minuti in modo che i panettoni si gonfino. **Terminare** la cottura a 170°C senza che la temperatura al cuore del panettone superi i 92°C. Appena terminata la cottura, **girare** i panettoni. Vista l'instabilità della rete glutinica, i panettoni potrebbero perdere il loro volume. Questa tecnica permette di raffreddare la rete glutinica e di irrigidirla.

I panettoni freddi vanno conservati in appositi sacchetti entro 12 ore per evitare che si secchino a contatto con l'aria.

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate. Materiale destinato ad esclusivo uso privato.

Crediti fotografici:
Studio des fleurs