

.....

# PANETTONE

## CLÁSICO





## CALCULADA PARA UNOS 24 KG DE MASA (24 PANETTONE)

Después de haber refrescado tres veces la masa madre, preparar la primera masa de la tarde.

### MASA DE LA TARDE

Azúcar.....	1750 g
Agua a 30°C.....	1 l
Yemas.....	1250 g
Masa madre natural.....	2000 g
Harina para panettone*.....	4000 g
Yemas.....	1250 g
Agua a 30°C.....	0,5 l
Mantequilla.....	2500 g

En el bol de la batidora, **poner** el azúcar, el agua y una parte de las yemas de huevo. **Mezclar** durante unos minutos y **añadir** la masa madre natural y la harina. Antes de **añadir** cada ingrediente, es muy importante **dejar** que la masa se mezcle para permitir que se estructure la red de gluten. Una vez formada la red, **añadir** los huevos y el agua restante.

Cuando la masa haya absorbido los líquidos, **añadir** la mantequilla.

Todos los ingredientes deben **añadirse** a temperatura ambiente para evitar choques térmicos y no dañar las células de las levaduras y bacterias lácticas presentes en la masa madre.

Una vez terminado el amasado, debe quedar una masa lisa y compacta. Para evitar que la masa se seque y se forme una costra, **untarla** con mantequilla antes de reservarla en una cámara de fermentación a 26°C máximo o a temperatura ambiente hasta que haya triplicado de volumen.

Por la mañana, la masa debe haber triplicado de volumen.

### MASA DE LA MAÑANA

Harina para panettone*.....	1500 g
Azúcar.....	450 g
Miel.....	150 g
Yemas.....	750 g
Crema pastelera**.....	500 g
Mantequilla.....	500 g
Mantequilla líquida clarificada.....	250 g
Sal.....	120 g
Pasta de vainas de vainilla <b>NOROHY</b> .....	40 g

Naranjas confitadas.....	3000 g
Cidra confitada.....	2000 g
Pasas.....	1000 g

\*En esta receta se utilizan harinas Petra de Molino Quaglia.

Una vez lista, **poner** la masa de la tarde en el bol de la batidora y **preparar** la masa de la mañana. **Añadir** la harina a la masa de la tarde y esperar a que se forma la red de gluten.

La masa debe formarse bien o, de lo contrario, no quedará elástica. **Añadir** las yemas de huevo y la nata, y esperar a que se incorporen bien. A continuación, **añadir** el azúcar, la miel y, para acabar, la mantequilla, la mantequilla líquida, la sal y la vainilla. Cuando la masa haya absorbido toda la mantequilla, **añadir** las frutas confitadas.

**Colocar** la masa en un bol y **dejarla reposar** durante aproximadamente 1 hora. Cuando la fase de crecimiento haya terminado, **formar** panettones según el peso deseado y bolear la pasta (técnica de la «pirlatura»).

**Poner** los panettones en moldes y dejar levar a 30°C durante unas 4-5 horas o a temperatura ambiente el tiempo necesario.

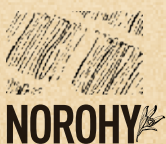
**Hornear** primero a una temperatura suave de 150°C durante 10 minutos para que los panettones se hinchen. **Terminar** de hornear a 170°C sin dejar que la temperatura del centro del panettone supere los 92°C. Cuando la cocción termine, **darle la vuelta** a los panettones. Si la red de gluten es inestable, los panettones podrán perder su volumen. Esta técnica permite enfriar la red de gluten y endurecerla.

Los panettones fríos deber conservarse en bolsas adaptadas durante las próximas 12 horas para evitar que se sequen con el aire.

\*\*Crema pastelera:

Yemas.....	75 g
Azúcar.....	87,5 g
Fécula de patata.....	75 g
Leche entera UHT.....	250 g
Nata UHT 35.....	50 g
Vaina de vainilla bio de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	2 g

Receta ofrecida por:



Una receta original de:  
Rolando y Francesca Morandín

  @norohyvanille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:  
Studio des fleurs