



Ricetta con Goldenvi-s Nature BRAIMS

Panettone Milano

INGREDIENTI PREIMPASTO ore 18:00*

GOLDENVI-S NATURE	1700 gr
Farina W 380-400	300 gr
Lievito di birra	2-3 gr
Acqua	800 gr
Tuorli	300 gr

Burro fresco cremoso	500 gr
----------------------	--------

INGREDIENTI IMPASTO ore 6:00*

Pre-impasto	3602 gr
GOLDENVI-S NATURE	800 gr

Acqua	250 gr
-------	--------

Miele	150 gr
Zucchero	250 gr

Tuorli	500 gr
--------	--------

Burro fresco cremoso	700 gr
Bacca di vaniglia	2 pz
Pasta arancia	150 gr

Uvetta	1000 gr
Arancia candita	1000 gr

PROCEDIMENTO PREIMPASTO

Impastare GOLDENVI-S NATURE, farina, lievito di birra, i tuorli e l'acqua fino a creare un impasto liscio ed asciutto (velo), poi aggiungere Burro ed ultimare la lavorazione. (Temperatura finale dell'impasto 25-26°C).

Far lievitare in cella di lievitazione alla temperatura di 25-26°C e U.R. 65/70% per 12-14 ore circa o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare il preimpasto GOLDENVI-S NATURE e l'acqua fintanto che non riacquisti una struttura liscia ed asciutta. Aggiungere quindi il miele e lo zucchero ed impastare fino ad assorbimento, quindi inserire i tuorli, farli assorbire ed aggiungere il Burro con le bacche di vaniglia e la pasta arancia. Ultimare la lavorazione aggiungendo la frutta (precedentemente scaldata) fino ad una distribuzione omogenea (Temperatura finale d'impasto di 27-28°C).

Mettere l'impasto in un contenitore di plastica e lasciare riposare per 90 minuti circa in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C a U.R. 80%. Spezzare, tornire e porre negli appositi stampi.

Mettere in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 75% e lasciar lievitare per 4-6 ore o almeno fino a che la pasta (vertice superiore) non arrivi circa 1 cm dal bordo dello stampo.

Prima di cuocere formare un sottile strato di pelle a temperatura ambiente, quindi praticare il classico taglio a croce, aggiungere una noce di burro e infornare.

Per il panettone glassato e la colomba, ricoprire con Glaxa Braims precedentemente preparata, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare; es. pezzature da 1 kg almeno 20 g di mandorle), zucchero granella grossa ed infine spolverare con zucchero a velo.

COTTURA

FORNO STATICO: 185°C per 50-55 minuti (gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

FORNO VENTILATO: 160-165°C per 50-55 minuti (gli ultimi 5 minuti con valvola aperta). Se possibile impostare un'intensità della ventilazione media.

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

Per lievitazione a temperatura ambiente o con cella a secco, coprire il prodotto con un telo di polietilene leggero.