

Panettone Stregato (chococubes e crema strega)

INGREDIENTI EMULSIONE AL CIOCCOLATO

PER IMPASTO:

Cioccolato Fondente 70%	800 gr
Cacao 22/24	200 gr
Acqua calda a 50°C	1000 gr

INGREDIENTI PREIMPASTO ORE 16.30/17.00

Golden One	2400 gr
Naturvi-s	600 gr
Farina panettone	600 gr
Acqua	1220 gr
Materpro P	180 gr
Tuorli	400 gr
Lievito di birra	6 gr

Burro	850 gr
Burro anidro liquido	150 gr

INGREDIENTI IMPASTO ORE 7.30/8.00

Golden One	1600 gr
Acqua	400 gr

Zucchero vagliato	400 gr
Zucchero d'uva (miele)	200 gr

Tuorli	600 gr
--------	--------

Burro	800 gr
Pasta vaniglia francese	60 gr
Emulsione al cacao (preparata il giorno prima)	2000 gr

Chococubes fondenti	2400 gr
---------------------	---------

GLASSA E DECORAZIONE IN SUPERFICIE

Cover Strega Giuso	Q.B.
Graniglia di croccante Torronalba	Q.B.

FARCITURA

Lievicreme Strega Giuso	Q.B. (150/200 gr per Panettone da 1 Kg)
-------------------------	---

PROCEDIMENTO EMULSIONE AL CIOCCOLATO

Portare l'acqua a 50°C e versare sul cacao e cioccolato, emulsionare con un frullatore ad immersione. Riporre in ambiente fresco.

PROCEDIMENTO PREIMPASTO

Impastare Golden One-Mix, Naturvi-s, farina, acqua, materpro, tuorli d'uovo e lievito di birra. Dopo circa 15/20 minuti a impasto formato (formazione maglia glutinica o velo) aggiungere il burro. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e setoso ma non troppo lavorato. Tutta l'operazione fatta finora in impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 20/ 25 minuti. La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 26/28°C.

Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e mettere a lievitare in cella per 12 - 14 ore alla temperatura di 25/26°C con U.R. del 75% o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale. N.B. : Si consiglia di porre una pagnotta di impasto da 1250 gr. all'interno di una caraffa graduata da 5 Lt. per constatare la giusta lievitazione.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Aggiungere al preimpasto, lievitato e quadruplicato, il Golden One-Mix e l'acqua ed impastare per circa 15 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo. Aggiungere lo zucchero e lo zucchero d'uva fino a quando non sia stato assorbito dall'impasto, aggiungere i tuorli ed infine il burro morbido con gli aromi previsti in ricetta e l'emulsione al cacao a temperatura ambiente da inserire in 3 volte. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e setoso ma non troppo lavorato. Versare tutta la frutta (precedentemente riscaldata MAX. 40°C) e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme. La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 30/32°C. Tutta l'operazione fatta finora con impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 30/ 35 minuti. Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare per circa 45/60 minuti in cella (o fino a che l'impasto non sia lievitato di 2 cm) a 30°C con H. R. del 75%. Infine spezzare nel peso desiderato, formare le pagnotte, porle nei pirottini collocandole in cella a 30° C con U.R. del 75 % per la lievitazione finale. La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 4 alle 6 ore o comunque fino alla triplicazione delle pagnotte nei pirottini.

TEMPI DI COTTURA

per gr. 500 - 35 minuti a 170/180°C
(25 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)
per gr. 1000 - 50/55 minuti a 170/180°C
(45 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)
per gr. 1500 - 70/75 minuti a 170/180°C
(60 min. valvola chiusa, 15 valvola aperta)