

D95 | PANETTONE DOLCEVIVO caffè e caramello

INGREDIENTI

primo impasto serale: 21.012 gr

DOLCE VIVO	12 Kg
Acqua	5400 g
Burro	2400 g
Tuorlo	1200 g
Lievito di birra fresco	12 g



MIX
DOLCEVIVO

PROCEDIMENTO

Impastare DOLCE VIVO con l'acqua e il lievito di birra, fino ad ottenere una corretta maglia glutinica. Inserire in più volte i tuorli e quando questi sono completamente assorbiti, inserire il burro in più fasi. Chiudere l'impasto a 24/26 gradi e mettere in cella di lievitazione a 22 gradi per 12 ore o comunque portare l'impasto a quadruplicare.

INGREDIENTI

**secondo impasto: 39.172 gr
(totale impasto)**

PRIMO IMPASTO+	
DOLCE VIVO	3 Kg
Acqua	700 g
Burro	2800 g
Zucchero	2600 g
Tuorlo	2200 g
Pasta arancio	350 g
Miele	350 g
Sale	160 g
Pasta caffè	1000 g
Chunks al caramello	5000 g

PROCEDIMENTO

Inserire in vasca DOLCE VIVO, il primo impasto e l'acqua e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Inserire poi gradatamente zucchero e miele. Aggiungere tuorli e sale e in sequenza burro e aromi, sempre rispettando i tempi di assorbimento e mantenendo una corretta incordatura dell'impasto. Inserire la pasta caffè, ed in ultimo i chunks al caramello. Chiudere l'impasto a 26 gradi circa e mettere in mastella coperta a riposare per circa 1 ora. Spezzare in pezzi pasta da 1100 gr per panettoni senza glassa da 1 kg. Dare alla pasta una pre-forma e dopo pochi minuti una seconda formatura, sistemare quindi negli appositi pirottini. Mettere in lievitazione a 30 gradi con 75% U.R. per circa 4/ 6 ore. Rifinire e cuocere in ventilato a 165 gradi per circa 55 minuti, verificare la temperatura al cuore (93 gradi) prima di sfornare. Inforcare, capovolgere fino a completo raffreddamento.