



LEONARDO DI CARLO  
Consulente di Pasticceria

PANETTONE	q.tà	%
1° impasto		
lievito madre maturo (Ph 4,1)	350 g	26,32
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	700 g	52,63
acqua	280 g	21,05
<b>totale</b>	<b>1330 g</b>	<b>100</b>

**Procedimento:**

impastare poi in stufa per 4 ore circa a 28-30°C fino a tre volte del volume iniziale. Ph finale 4,1

2° IMPASTO	q.tà	%
lievito madre maturo (Ph 4,1)	1330 g	32,2
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	2000 g	48,43
acqua	800 g	19,37
<b>totale</b>	<b>4130 g</b>	<b>100</b>

**Procedimento:**

impastare poi in stufa per 4 ore circa a 28-30°C fino a tre volte del volume iniziale. Ph finale 4,1

3° IMPASTO	q.tà	%
lievito madre maturo (Ph 4,1)	4130 g	39,33
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	4550 g	43,33
acqua	1820 g	17,33
<b>totale</b>	<b>10500 g</b>	<b>100</b>

**Procedimento:**

impastare poi in stufa per 4 ore circa a 28-30°C fino a tre volte del volume iniziale. Ph finale 4,1

IMPASTO SERALE	q.tà	%
acqua	2000 g	18,18
zucchero semolato	1150 g	10,45
		0
lievito madre maturo (Ph 4,1)	1150 g	10,45
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	4000 g	36,36
		0
burro morbido 82% m.g.	1700 g	15,45
tuorli d'uova	1000 g	9,09
<b>totale</b>	<b>11000 g</b>	<b>100</b>

**Procedimento:**

sciogliere nell'acqua lo zucchero, impastare lo sciroppo con la farina e il lievito madre fino a che prenda il nervo. Aggiungere tutto insieme il burro e infine i tuorli, impastare fino a che diventa lucido. Mettere in stufa a 28°C per 12-14 ore fino a triplicare il volume iniziale. Ph finale 5,1



LEONARDO DI CARLO  
Consulente di Pasticceria

IMPASTO DEL MATTINO	q.tà	%
IMPASTO SERALE	11000 g	47,19
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	1500 g	6,44
miele d'acacia	400 g	1,72
buccia d'arancio grattugitata fine	40 g	0,17
buccia di limone grattugitata fine	40 g	0,17
bacche di vaniglia	10 g	0,04
zucchero semolato	1150 g	4,93
tuorli d'uova	500 g	2,15
burro morbido 82% m.g.	2500 g	10,73
tuorli d'uova	500 g	2,15
sale fino	70 g	0,3
acqua ca.	600 g	2,57
cubetti d'arancio canditi 1x1	2500 g	10,73
uvetta australiana morbida	2500 g	10,73
<b>totale</b>	<b>23310 g</b>	<b>100</b>

**Procedimento:**

impastare l'impasto serale con la farina, gli aromi messi in infusione nel miele una notte prima, aggiungere di seguito lo zucchero semolato e la prima parte di tuorli, quindi il burro poco per volta e l'altra parte di tuorli, il sale sciolto nell'acqua ed infine la frutta candita.

Spezzare dimensione 1kg, lasciar lievitare a 26-28°C per 1 ora circa, quindi tirar fuori dalla cella e lascir a temperatura ambiente per 45 minuti ca.

Pirlare e mettere negli stampi da panettone, mettere in cella a lievitare per 5-6 ore ad una temperatura di 26-28°C HR 70/75%.

Glassare e cuocere a 175°C per 55 minuti Qualora si disponga di sistema per l'uso del vapore è buona cosa dare una spruzzata della durata di 10 secondi.

45 minuti con valvola chiusa ultimi 10 minuti aperta.

GLASSA PANETTONE	q.tà	%
mandorle grezze scure	3000 g	23,38
zucchero semolato	9000 g	70,15
farina W 150	550 g	4,29
farina gialla polenta	150 g	1,17
mandorle ermelline	130 g	1,01
<b>totale</b>	<b>12830 g</b>	<b>100</b>

**Procedimento:**

raffinare tutti gli ingredienti presenti, aggiungere l'albume e un po' di acqua.