

PANETTONE - COLOMBA con **GENUIT START** (2 impasti)

LIEVITAZIONE NOTTURNA

INGREDIENTI PRE-IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	2000 g
Acqua*	900/865 g
Genuit Start	25 g
Zucchero	150 g
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 g
Burro Classique	400 g

*900 g per mix **Prestige** – 865 g per mix **Gran Prestige**

PROCEDIMENTO

Miscelare **PRESTIGE/GRANPRESTIGE** con acqua, Genuit Start e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità dell'75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

*I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

INGREDIENTI IMPASTO

Pre-impasto	
Prestige/Gran Prestige	850 g
Acqua	170 g
Zucchero	450 g
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	210 g
Burro Classique	500 g
Frutta candita	800 g
Uvetta	800 g
Aromi	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare il pre-impasto, il **PRESTIGE/GRANPRESTIGE** e l'acqua per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (**VELO**); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C.

Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti.

Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g di impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera pelle, quindi tornire nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione un sottile strato di "pelle" sulla superficie.

*I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

COTTURA (per pezzature da 1 Kg)

In forno statico

Cuocere a 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

In forno ventilato

Cuocere a 155-160°C per 50-55 minuti
(i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

PREPARAZIONE PER LA COTTURA

Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro.

Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con **TOP GLASS**, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grosso; quindi spolverare con zucchero a velo.

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

PANETTONE - COLOMBA con **GENUIT START** (2 impasti)

LAVORAZIONE IN GIORNATA

INGREDIENTI PRE-IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	1500 g
Acqua*	600/580 g
Genuit Start	90 g
Zucchero	50 g
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 g
Burro Classique	160 g

*600 g per mix **Prestige** – 580 g per mix **Gran Prestige**

PROCEDIMENTO

Miscelare **PRESTIGE/GRAN PRESTIGE** con acqua, Genuit Start e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28°C con umidità dell'80-85% per 3 ore circa o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per Impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

INGREDIENTI IMPASTO

Pre-impasto	
Prestige/Gran Prestige	1300 g
Acqua	430 g
Zucchero	550 g
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	210 g
Burro Classique	740 g
Frutta candita	800 g
Uvetta	800 g
Aromi	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare il pre-impasto, il **PRESTIGE/GRAN PRESTIGE** e l'acqua per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (**VELO**); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C.

Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti.

Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g di impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera pelle, quindi tornire nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione un sottile strato di "pelle" sulla superficie.

*I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per Impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

COTTURA (per pezzature da 1 Kg)

In forno statico

Cuocere a 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

In forno ventilato

Cuocere a 155-160°C per 50-55 minuti
(i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

PREPARAZIONE PER LA COTTURA

Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro.

Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con **TOP GLASS**, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grosso; quindi spolverare con zucchero a velo.

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