

# PANETTONE-COLOMBA-VENEZIANA



DOSE PER 23/28 kg DI IMPASTO



PREIMPASTO SERA ore 18,00

kg. 6,700	WALDKORN LIEVITATE
kg. 0,025	LIEVITO DI BIRRA
kg. 1,000	TUORLO D'UOVO
kg. 2,350	ACQUA

Impastare **Waldkorn Lievitate**, acqua, tuorlo e lievito di birra per 10 min in II se spirale, per 20 min se tuffante, fino ad ottenere la formazione della maglia glutinica

kg. 2,000	BURRO (ammorbidito)
-----------	---------------------

Aggiungere e lavorare 2' in II vel se spirale, 5' se tuffante

A fine lavorazione la temperatura l'impasto deve essere tra 24/28° C.

Far lievitare in un recipiente unto d'olio e coperto con naylor per 12-14 ore circa in cella a 26/28° C fino a raggiungere la quadruplicazione del volume ( 60 litri )

Fare un spia di 300 gr. di pasta in un misurino da 1 litro

IMPASTO MATTINO ore 06,00

kg. 12,200	PREIMPASTO
kg. 1,300	ACQUA
kg. 3,300	<b>Waldkorn Lievitate</b>



Aggiungere al preimpasto il **Waldkorn Lievitate**, l'acqua, impastare per 10' in II vel se spirale, per 20' in II vel se tuffante fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.

kg. 2,000	ZUCCHERO
kg. 0,650	MIELE



Aggiungere lo zucchero ed il miele  
*impastare bene fino ad ottenere un impasto liscio*

kg. 1,300	TUORLO D'UOVO
-----------	---------------

Aggiungere il tuorlo  
*impastare bene fino ad ottenere un impasto liscio*

kg. 2,000	BURRO (ammorbidito)
-----------	---------------------



Unire il burro morbido

QB	AROMI
kg. 5,000	FRUTTA CANDITA
	<i>oppure</i>
kg.4	di CIOCCOLATO IN GOCCE



versare la frutta candita (precedentemente riscaldata a 40/50° C), continuare ad impastare fino alla distribuzione omogenea della frutta

A fine lavorazione l'impasto deve essere circa 30/32 °C

Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare per 45'/60' in cella a 30°C

Tagliare i pezzi sul tavolo unto d'olio e tondare.

**PESI PASTA FOCACCIA** GR.450 \_ GR.700 \_ GR.900 **PESI PASTA PANETTONE** GR.530 \_ GR.800 \_ GR.1080

Lievitare 4/6 ore in cella a 30/32 C° con umidità 80%.

Quando il centro della pasta arriva al livello del bordo del pirottino (triplicazione) glassare con GLAXA Braims ( glaxa kg.2,0 + albume kg.1,0 + olio di semi kg.0,100)

Per i panettoni fare un taglio a croce, mettere una noce di burro.

Cospargere la superficie con le mandorle, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo.

Cottura focacce: 175 C° per 35/40 ' a valvola chiusa e poi 10/15 ' a valvola aperta.

Cottura panettoni : 180 C° per 35/40 ' a valvola chiusa e poi 10/15 ' a valvola aperta.

Per mantenere la forma dopo la cottura, capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore). Quindi si può procedere con il confezionamento.