LIEVITATI al TOP

FOCUS
PANETTONE



puratos
Food Innovation for Good



Il **Panettone**, **simbolo della cultura gastronomica italiana**, è oggi oggetto di sperimentazioni espressive, contaminazioni, provocazioni e del savoir-faire di numerosi lievitisti e pasticceri.

L'importanza della **lievitazione**, l'**elasticità dell'impasto**, l'**aroma** persistente, le **farciture**, le **inclusioni** e le **glasse** più deliziose: noi di Puratos comprendiamo bene l'impegno e la dedizione che richiede la creazione di un Panettone, ed è per questo che ti offriamo gli **ingredienti migliori** per renderlo perfetto!

Creare un Panettone è una vera e propria **arte**, richiede conoscenza del prodotto e fondamentali accortezze che permettono di ottenere **risultati eccezionali**.

Nel nostro "Catalogo-Guida", troverai i preziosi consigli dei nostri Technical Advisor, pronti ad affiancarti nel percorso di realizzazione del **tuo panettone AL TOP**, insieme a tutti gli ingredienti Puratos che ti aiuteranno a creare il tuo panettone di eccellenza.

I NOSTRI CONSIGLI

Oltre alla scelta dei giusti ingredienti, il processo di realizzazione del panettone è importantissimo. Ecco i nostri consigli per ottenere sempre risultati al TOP.

Guarda il video

IL PREIMPASTO

L'impasto del panettone rappresenta la fase iniziale fondamentale nella creazione del tuo lievitato ed è l'anima stessa del prodotto, pertanto va curato con estrema attenzione.



Per ottenere un impasto perfetto, inizia impastando Dolcinote 100/CL, tuorlo, acqua e lievito di birra fino a ottenere una maglia glutinica cordosa e tenace.



Aggiungi successivamente il burro a pomata e lascialo incorporare fino a ottenere una massa liscia e omogenea.



Assicurati di mantenere una temperatura finale compresa tra i 25°C e i 27°C per favorire la corretta lievitazione notturna.

OCCHIO ALLA SPIA!

La spia è uno strumento utile per controllare la lievitazione e capire quando procedere con il secondo impasto. Come si fa? Semplicissimo...

Guarda il video



Preleva 500 g di pasta dal preimpasto e inseriscili in una caraffa graduata da 2 litri.



Poni la caraffa in una cella di lievitazione a 26°C per circa 12-14 ore, finché l'impasto non sarà quadruplicato.
Solo quando avrà raggiunto questo stadio, potrai procedere con il secondo impasto.

IMPORTANTE!

Ricorda che un ingrediente molto importante in questa fase è la pazienza: rispettare i tempi di lievitazione del preimpasto è fondamentale!

Guarda il video

L'IMPASTO FINALE

Una volta quadruplicata la spia, passiamo al secondo impasto, una fase in cui temperature, tempi e modalità di inserimento degli ingredienti sono cruciali.



Inserisci nell'impastatrice il preimpasto quadruplicato e aggiungi Dolcinote 100/CL e ¾ dell'acqua indicata in ricetta.



Impasta fino a ottenere una buona maglia glutinica.



Prosegui aggiungendo il miele, i tuorli (alternandoli in 3 step) e lo zucchero semolato.



Quando la massa risulta liscia e omogenea, aggiungi il burro a pomata e la restante acqua, verificando sempre la maglia glutinica prima di aggiungere altri ingredienti.



Infine, procedi con l'inserimento delle inclusioni.



Assicurati di mantenere una temperatura finale tra i 26°C e i 28°C.

Guarda il video

INCLUSIONI: L'INGREDIENTE FINALE

Le inclusioni, che siano cioccolato, frutta candita o altro, sono sempre le ultime ad essere inserite nell'impasto! Consulta le nostre tabelle delle inclusioni più in basso per saperne di più.



È consigliabile inserire dal 15% al 20% di inclusioni sul peso della pasta, tenendo conto che queste potrebbero influire sulla struttura e sulla lievitazione dell'impasto finale.



PASTE DI CEREALI E SEMI SOFTGRAIN	DOSAGGIO Su impasto senza inclusioni	ACQUA Consigliata da sottrarre nell'impasto finale
Softgrain Multigrain	10%	20% su dose ricetta
Softgrain Sprouted Rye		
Softgrain Multigrain	20%	40% su dose ricetta
Softgrain Sprouted Rye		
Softgrain Spelt CL	10%	20% su dose ricetta
Softgein Golden 6 CL		
Softgrain Spelt CL	20%	40% su dose ricetta
Softgein Golden 6 CL		

PASTE PRALINATE PATIFRANCE	DOSAGGIO Su impasto senza inclusioni	ZUCCHERO Consigliato da sottrarre nell'impasto finale
PatisFrance Pralicrac Caramel Beurre Salé	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %	20%	70% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Amande 50%	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Noisette 50%	20%	80% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Pistache 52%	20%	75% su dose ricetta
PatisFrance Praliné Noisette Piemont 62%	20%	70% su dose ricetta
*una variazione di -5% del dosaggio, comporta una riduzione del 10% di zucchero da sottrarre.		

CIOCCOLATI	DOSAGGIO
Grains Noir Selection 10000-C501/U:K10 CT	15%
Grains Noir Selection 20000- C501/U:K20	10%
Belcolade Origins Noir	15-20%
Belcolade Selection	15-20%
Belcolade Chunks	15-20%

SMOOBEES	DOSAGGIO Su impasto senza inclusioni	ACQUA Consigliata da sottrarre nell'impasto finale
Smoobees (tutti gusti)	10%	10% su dose ricetta

LA PIRLATURA

Se l'impasto è l'anima della preparazione, la fase di pirlatura rappresenta la creazione del corpo del tuo Panettone!

Guarda il video



Crea delle preforme del peso desiderato, riponile sul banco di lavoro e lasciale riposare per circa 15 minuti a temperatura ambiente. Questo permetterà la formazione di una pellicina utile nella messa in forza e nell'inserimento della pasta nel pirottino.

IMPORTANTE!

Durante il movimento di pirlatura, fai attenzione a non rompere la pelle per ottenere uno sviluppo omogeneo.



Guarda il video

IN COTTURA!

A questo punto ti chiederai: ma quando è pronto il mio impasto per essere infornato? Ti suggeriamo un metodo pratico:



Prendi un righello. Quando il centro dell'impasto tocca il righello, puoi procedere con la cottura.



Il Panettone è cotto quando la temperatura al cuore del prodotto raggiunge i 94°C.



Qualsiasi panettone al di sopra dei 200 grammi va sempre capovolto dopo la cottura per evitare il collasso del prodotto.

Guarda il video

RAFFREDDAMENTO E CONFEZIONAMENTO

Questa fase è spesso sottovalutata ma molto importante per garantire la qualità del prodotto.



Lascia raffreddare il panettone capovolto a temperatura ambiente finché il cuore non risulta inferiore ai 35°C, lontano da contaminazioni di qualsiasi tipo (per esempio la farina, i materiali e le zone di imballaggio).



Per confezionare il panettone, indossa guanti in lattice e spruzza alcool alimentare all'interno degli appositi sacchetti per evitare la formazione di muffe.



Stocca il prodotto finito a una temperatura tra i 18 e i 20°C, lontano da fonti di calore e di luce per una migliore conservazione.

PANETTONE AL TOP

Nelle pagine successive troverai tutto ciò che occorre per realizzare lievitati unici, originali e di qualità!



IMPASTO

La costante ricerca e innovazione rappresentano il nostro mantra. Le nostre **tecnologie enzimatiche**, ispirate dalla natura, si combinano con i più innovativi metodi di produzione, garantendo risultati sorprendenti in linea con il gusto dei consumatori.



CARATTERIZZAZIONE

Arricchire l'impasto è un tocco che fa davvero la differenza, non solo in termini di gusto e profumo, ma anche di texture. La gamma Puratos offre una vasta selezione, dalle **paste di frutta secca** ai **cioccolati** di prima qualità.



INCLUSIONI

Esplora un mondo di possibilità nella scelta delle inclusioni per il tuo Panettone, lascia spazio alla tua creatività e scopri quante meravigliose sfumature di gusto puoi creare. Dalle classiche con i **canditi** a quelle più innovative, quali gli **Smoobees** e i **Softgrain**.



GLASSE E COPERTURE

Buono dentro e bello fuori! Poiché anche l'occhio vuole la sua parte, vesti il tuo Panettone nel miglior modo possibile, utilizzando le **glasse** o i **cioccolati** che più preferisci.

IMPASTO

Ad ognuno il suo!

Il Panettone è caratterizzato da diverse complessità tecniche di preparazione; occorre tanta esperienza per realizzare i migliori lievitati. L'**impasto** è un passaggio molto delicato che inizia con il governare i processi di lievitazione e termina con la gestione delle cotture.

Partendo dal tuo **metodo di impasto** – panettone a 2 o a 3 impasti, con metodo diretto oppure indiretto – e grazie alle nostre **tecnologie enzimatiche ispirate dalla natura**, potrai ottenere un Panettone con caratteristiche distintive: **freschezza prolungata**, **masticazione corta**, **sofficità**, **scioglievolezza**, **resilienza** e differenti tipi di **alveolature**.



Dolcinote

Qualsiasi sia il tuo metodo di lavoro, con la **Linea Dolcinote** potrai realizzare l'impasto ideale per il tuo Panettone.

Dalle soluzioni complete **Tegral Dolcinote 100**, passando dal **Dolcinote Duetto**, da utilizzare in combinazione con **Sapore Madre**, il nostro lievito madre, fino alla novità **Dolcinote Art** estremamente personalizzabile, i prodotti della linea Dolcinote garantiscono risultati costanti, qualità, sapore ricco e fragrante, freschezza prolungata, volume eccellente, ritenzione dell'umidità e una struttura perfetta. Disponibili anche in versione CL.

TEGRAL DOLCINOTE 100



Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

TEGRAL DOLCINOTE 100 CL

ETICHETTA PULITA



Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

DOLCINOTE DUETTO



Confezione:
Sacco 20 kg

Utilizzo:
In combinazione con Sapore Madre

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

DOLCINOTE DUETTO CL



Confezione:
Sacco 20 kg

Utilizzo:
In combinazione con Sapore Madre

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

ETICHETTA PULITA

NOVITÀ

Dolcinote ART



Confezione:
Sacco 15 kg

Utilizzo:
Per la realizzazione di preimpasti serali

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

Soluzione a base di Lievito Madre, per la realizzazione di grandi lievitati, fa del suo punto forte la versatilità nelle applicazioni permettendo di ottenere prodotti da forno dolci e salati con un gusto personalizzabile, freschezza prolungata ed estrema tolleranza alle ricette più ricche in grassi. Dedicato a chi vuole realizzare prodotti di altissima qualità, con struttura tipicamente artigianale, sofficità e scioglievolezza uniche ed estrema personalizzazione in farine e aromi.



CARATTERIZZAZIONE

I migliori ingredienti per i tuoi impasti

Ci sono ingredienti che non sempre si vedono ma che il nostro palato percepisce nel gusto e nella scioglievolezza di ogni singola fetta.
Arricchire l'impasto con gusti e profumi può fare davvero la differenza.

Belcolade

cacao-trace

Per aromatizzare il tuo Panettone non c'è ingrediente migliore del cioccolato Belcolade. Il gusto unico e l'aroma del **cioccolato belga** si miscelano perfettamente nell'impasto del Panettone. I nostri cioccolati sono tutti realizzati con il **100% di vaniglia naturale** e **puro burro di cacao**.
Per dare colore e gusto al tuo prodotto puoi scegliere dai cioccolati blend ai nostri monorigine, unici e distintivi; puoi anche optare per la nostra polvere di cacao sostenibile, facile da utilizzare e dal risultato certo.

NOIR SELECTION



LAIT SELECTION



BLANC SELECTION



Confezione: Cartone 2x5 kg; Cartone 8x1 kg; Sacco 15 kg

Conservazione: Da 12 a 24 mesi

AMBER



ORIGINS



EXPRESSION SO'CHOC



Confezione: Amber cartone 2x4 kg; Origins cartone 8x1 kg; So'Choc cartone 2,5x4 kg

Conservazione: Da 18 a 24 mesi

Pralirex

Sei un fan del pistacchio o della nocciola? Questi oggi sono i gusti più di tendenza anche per i lievitati. Con il suo **gusto naturale** e **ricco**, la nostra gamma Pralirex aggiunge intensità a tutte le tue ricette limitando la percentuale di zucchero nel prodotto. Si tratta di paste al **100% di frutta secca** del tutto **naturali** che apportano un gusto deciso e un colore caratterizzante al Panettone.

PATISFRANCE PRALIREX PISTACHE



Confezione:
Secchiello 1,5 kg

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

PATISFRANCE PRALIREX NOISETTE



Confezione:
Secchiello 1,5 kg

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

Praliné

Realizzati con **frutta secca selezionata**, come mandorle e nocciole, che vengono tostate e trasformate in paste praliné. Lasciati ispirare e travolgere dal loro **gusto intenso** e dalle **texture sorprendenti**.
La gamma include diverse varianti, come il Pralicrac, che combina il praliné con inclusioni croccanti per creare una **texture unica e irresistibile**. Utilizzali per personalizzare il tuo panettone e renderlo irresistibile all'esterno come all'interno.

PATISFRANCE PRALICRAC BEURRE SALÉ



Confezione:
Secchiello 4,5 kg

Conservazione:
12 mesi nel suo imballo originale

PATISFRANCE PRALINÉ A L'ANCIENNE 67%CL



Confezione:
Secchiello 5 kg

Conservazione:
12 mesi nel suo imballo originale

PATISFRANCE PRALINÉ AMANDE 50%



Confezione:
Secchiello 5 kg

Conservazione:
12 mesi nel suo imballo originale

PATISFRANCE PRALINÉ NOISETTE 50%



Confezione:
Secchiello 5 kg

Conservazione:
8 mesi nel suo imballo originale

PATISFRANCE PRALINÉ PISTACHE 52%



Confezione:
Secchiello 1,5 kg

Conservazione:
12 mesi nel suo imballo originale

PATISFRANCE PRALINÈ PIEDMONT



Confezione:
Secchiello 5 kg

Conservazione:
12 mesi nel suo imballo originale



INCLUSIONI

Dalle più classiche alle più sorprendenti

Canditi Puratos Linea Superior

La frutta è un elemento vivo. Il tempo è il miglior ingrediente. Questi sono i princìpi che ispirano la realizzazione della nostra gamma di canditi, realizzati con canditura lenta, nel totale rispetto della materia prima di origine, selezionata con estrema cura.

Arancia Navel Cubetto 9x9 e 12x12



Arancia Navel filetto 7/80



Pasta di Arancia Navel



Albicocche Portici Mezzene



Cedro Cubetto Diamante 9x9



Marroni in pezzi



Limone Cubetto 9x9



Mela Cubetto 10x10



Ciliegie Rosse e Verdi 20/22



Pere Williams Cubetto 10x10



Pompelmo Rosa Cubetto 12x12



Ananas a Segmenti

NOVITÀ



Confezioni: Vaschette da 3 kg, Latte da 3,6 - 3,9 kg (sgocciolato), **Conservazione:** 18 - 36 mesi

Inclusioni di cioccolato

Le **inclusioni Belcolade,** grazie alla loro speciale ricetta, sono particolarmente **stabili in cottura**. In base alle tue preferenze puoi scegliere tra Chunks, cubotti di cioccolato disponibili nelle varianti fondente, al latte o bianco, e Grains fondenti in due diverse pezzature.

CHUNKS NOIR CT, LAIT, BLANC e AMBER CT



Confezione: Sacco 15 kg. Belcolade Chunks Noir disponibile anche in versione 2x5 kg

Conservazione: Da 12 a 24 mesi

GRAINS NOIR



Formato: K10 CT (10.000pz/kg)
K20 (20.000pz/kg)

Confezione: K10 CT cartone 2x5 kg
K20 sacco 15 kg

Conservazione: 24 mesi

Softgrain

Innovare è osare, sperimentare, andare oltre la propria comfort zone per sorprendere con qualcosa di nuovo. Aggiungendo al tuo Panettone le gustose e morbide **paste Softgrain**, otterrai **più sapore**, una **freschezza prolungata** e una **texture davvero originale**. Non ci credi? Prova i nostri **germogli teneri**, **cereali integrali** e **semi infusi** con l**ievito naturale** pronti all'uso e facili da integrare in qualsiasi impasto, offrendo infinite possibilità creative.

SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL



Confezione:
Secchiello 5 kg

Dosaggio:
10- 40% sul peso dell'impasto

Conservazione:
8 mesi nel suo imballo originale

SOFTGRAIN MULTIGRAIN CL



Confezione:
Secchiello 5 e 11 kg

Dosaggio:
10- 40% sul peso dell'impasto

Conservazione:
8 mesi nel suo imballo originale

SOFTGRAIN SPELT CL



Confezione:
Secchiello 5 kg

Dosaggio:
10- 40% sul peso dell'impasto

Conservazione:
8 mesi nel suo imballo originale

SOFTGRAIN SPROUTED RYE



Confezione:
Secchiello 12 kg

Dosaggio:
10- 40% sul peso dell'impasto

Conservazione:
8 mesi nel suo imballo originale

Smoobees

Inclusioni sorprendenti, per un gusto unico ad ogni morso.
Colore e gusto: sono queste le caratteristiche degli Smoobees, le cremose perle scioglievoli in grado di arricchire ogni fetta del tuo Panettone.
Aprire un Panettone con gli Smoobees lascerà i tuoi clienti a bocca aperta, assaggiarlo sarà ancora più sorprendente. Restano infatti morbidi e integri e si distribuiscono in maniera uniforme nell'impasto.

SMOOBEES CARAMELLO



SMOOBEES LIMONE



SMOOBEES MIRTILLO



Confezione: Cartone 5x1 kg | **Conservazione**: 12 mesi



GLASSE & COPERTURE

L'occhio vuole la sua parte

Vesti il tuo Panettone nel modo più accattivante e goloso, con glasse e cioccolati distintivi e della migliore qualità!

Tegral Glassa

Tegral Glassa è una soluzione in polvere, **semplicissima da utilizzare**, che ti permette di ottenere una glassa golosa e accattivante. I tuoi clienti non potranno che essere attirati dall'aspetto del tuo Panettone e curiosi di scoprire come sarà il suo gusto!



Confezione:
Sacco 5 kg

Conservazione:
12 mesi nel suo imballo originale

Cioccolato

Il cioccolato è la nostra passione da decine di anni. I nostri esperti Belcolade si impegnano ogni giorno per migliorare il processo di trasformazione del cacao in cioccolato. Il primo impatto è importante e con il primo morso puoi riportare il consumatore alle origini del gusto, scegliendo tra diversi profili aromatici: dalle note legnose e acide delle rive del Mekong in Vietnam, al gusto del rarissimo cacao Nacional delle foreste dell'Ecuador.



Le glassature rendono unico il tuo Panettone!
Per le coperture al cioccolato, è possibile utilizzare tutti i cioccolati di pagina 12.

Ricette al Top





IL CLASSICO

Preimpasto	g
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Tuorli	200
Burro 82% m.g.	350

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Preimpasto	2554
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	450
Miele di acacia	50
Burro 82% m.g.	350
Aromi	q.b.
Uvetta	850
Arancia Navel Cubetto 9x9 Superior	**350**

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $^{3}/_{4}$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro e gli aromi.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire l'arancia candita e l'uvetta.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro.
- Cuocere a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.



IL MILANESE

Preimpasto	g
Dolcinote Duetto / CL	**600**
Sapore Madre	**130**
Acqua	400
Burro	200
Farina di frumento W280-320	150
Tuorli	100
Lievito di birra	1

Preimpasto

- Impastare Dolcinote Duetto o CL, Sapore Madre, farina, acqua, tuorli e lievito sino ad ottenere una massa omogenea.
- Inserire il burro e lavorare per ottenere un impasto liscio e asciutto.
- Lasciar lievitare a 27-30°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Preimpasto	1581
Dolcinote Duetto / CL	**400**
Acqua	60
Zucchero	150
Tuorli	150
Burro 82% m.g.	150
Aromi	q.b.
Uvetta	350
Arancia Navel Cubetto 12x12 Superior	**250**

Impasto finale

- Impastare il preimpasto, Dolcinote Duetto o CL e l'acqua sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.
- Aggiungere gradualmente zucchero e tuorli.
- Incorporare aromi, materia grassa ed impastare sino ad ottenere un impasto omogeneo (temperatura 26-28°C). Unire l'arancia candita e l'uvetta.
- Far puntare in cella 45-60 min. a 30°C 75% U.R.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma con riposo di 10 minuti.
- Arrotondare di nuovo e mettere negli appositi pirottini.
- Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzetto di burro.
- Cuocere a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.



IL CLASSICO PREMIUM

Preimpasto	g
Dolcinote Art	**2000**
Tuorli	400
Lievito di birra	2
Acqua	700
Burro 82% m.g.	400

Preimpasto

- Impastare tutti gli ingredienti, escluso la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
- Quindi incorporare il burro fino a completo assorbimento.
- Far lievitare in cella a 25°C, U.R. 72% per 12-14h e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

Impasto finale	g
Preimpasto	3502
Farina panettone	600
Burro 82% m.g.	400
Zucchero semolato	400
Tuorli	400
Miele	100
Zucchero invertito	100
Acqua	250
Vaniglia liquida o bacche (5g)	10
Burro anidro liquido	100
Pasta di Arancia Navel Superior	**100**
Arancia Navel Cubetto 12x12 Superior	**1000**
Uvetta	1000

Impasto finale

- Impastare il preimpasto, la farina di rinfresco ed una Piccola parte d'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e legato.
- Aggiungere in sequenza lo zucchero, la pasta arancia,il miele e lo zucchero invertito il restante tuorlo in più riprese. Aggiungere il burro morbido a temperatura ambiente (amalgamare insieme agli aromi), se necessario in più riprese, fino a completo assorbimento.
- Regolare la consistenza dell'impasto con la restante acqua.
- Deve risultare una pasta liscia ed elastica.
- Completare con le inclusioni e burro liquido e se necessario regolare l'impasto con acqua.
- Lasciare puntare l'impasto per 1 ora in cella a 30°C U.R.72%.
- Spezzare e lasciare riposare per 20', fino a far formare una leggera pellicina.
- Mettere leggermente in forza e porre negli appositi stampi panettone.
- Far lievitare per circa 3-4 ore in cella di lievitazione a 28/30°C U.R.72% finche il centro del panettone raggiunga il limite dello stampo.
- Cuocere a 165°C per circa 55' da 1000 g, aprire la valvola gli ultimi 15' di cottura, 94°C al cuore.



MELA E CEREALI

Preimpasto	g
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Tuorli	200
Burro 82% m.g.	350

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Preimpasto	2554
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	350
Miele di acacia	50
Burro 82% m.g.	350
Softgrain Golden 6 CL	**540**
Mela Cubetto 10x10 Superior	**800**

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e l'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire le inclusioni.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro.
- Cuocere a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

Copertura	g
Belcolade Lait Selection CT	**500**
Olio di semi	25

Copertura

Temperare la copertura tra i 29-30°C; mescolare in modo uniforme con l'olio.
Immergere la cupola del panettone fino a bordo stampo.
Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.


cacao-trace

AI 3 CIOCCOLATI

Preimpasto	g
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Tuorli	200
Burro 82% m.g.	350

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Preimpasto	2554
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	450
Miele di acacia	50
Burro 82% m.g.	350
Belcolade Chunks Noir CT	**540**
Belcolade Origins Vietnam 45 CT	**800**

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $^{3}/_{4}$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire le inclusioni.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro.
- Cuocere a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10 mm.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

Copertura	g
Belcolade Selection Amber CT	**q.b.**

Copertura

Temperare la copertura Amber a 28-29°C; immergere la cupola del panettone fino a bordo stampo.
Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.



CONFERISCI VALORE AGGIUNTO AL TUO PANETTONE COMUNICANDO **CACAO-TRACE** SULLA CONFEZIONE!



TUTTO CARAMELLO

Preimpasto	g
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Tuorli	200
Burro 82% m.g.	350

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Preimpasto	2554
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	450
Miele di acacia	50
Burro 82% m.g.	350
Smoobees Caramello	**600 g**
Belcolade Lait Caramel	**500 g**

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $^1/_4$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire le inclusioni.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro.
- Cuocere a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

Copertura	g
Belcolade Selection Amber CT	**q.b.**

Copertura

Temperare la copertura Amber a 28-29°C; immergere la cupola del panettone fino a bordo stampo.
Decorare con scaglie di cioccolato Amber cutterizzato.
Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.



TUTTO NOCCIOLA

Preimpasto	g
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Tuorli	200
Burro 82% m.g.	350

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Preimpasto	2554
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	450
Miele di acacia	50
Burro 82% m.g.	350
Emulsione alla nocciola	810
Cremino alla nocciola	800

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $^1/_4$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Aggiungere l'emulsione (ricetta sotto) e far assorbire bene all'impasto.
- Aggiungere il burro sino ad avere una massa liscia e omogenea, quindi unire le inclusioni.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Dressare sul panettone e cospargere di nocciole spezzate.
- Cuocere a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

Emulsione alla nocciola	g
PatisFrance Pralirex Nocciola	**270**
Panna 35% m.g.	270
Acqua	270

Emulsione alla nocciola

Emulsionare con un frullatore ad immersione o cutter i tre ingredienti.

Cremino alla nocciola	g
PatisFrance Pralirex Nocciola	**240**
Belcolade Noir Selection CT	**560**

Cremino alla nocciola

Temperare il cioccolato a 30-31°C, aggiungere la pasta di nocciole e mescolare in modo omogeneo. Colare in teglie o quadri di spessore 10 mm e lasciare cristallizzare tra i 16-18°C per almeno 12 h. Tagliare dei cubotti 10x10 mm. Conservare a 16-18°C.

Glassa	g
Tegral Glassa	**1000**
Albumi	600
Nocciole spezzate	q.b.

Glassa

Miscelare in planetaria munita di foglia Tegral Glassa con gli albumi. Lasciar riposare per almeno 2 h in frigorifero.



CHOCO ALBICOCCA

Preimpasto	g
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Tuorli	200
Burro 82% m.g.	350

Preimpasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Preimpasto	2554
Tegral Dolcinote 100 / CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	450
Miele acacia	50
Burro 82% m.g.	350
Albicocche Portici Mezzene Superior	**850**
Belcolade Noir Selection CT (cutterizzato)	**350**

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $^1/_4$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere il miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27 a 28°C), quindi unire le inclusioni.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore (a 30°C U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo.
- Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro.
- Cuocere a 165°C per 45 min. da 500 g, per 55 min. da 1000 g aprendo la valvola gli ultimi 10.
- A fine cottura capovolgere con gli appositi ganci sino a completo raffreddamento.

Copertura	g
Belcolade Noir Selection CT	**500**
Olio di semi	40

Copertura

Temperare la copertura fondente a 28-29°C; mescolare in modo uniforme con l'olio.
Immergere la cupola del panettone fino a bordo stampo.
Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C



IL PANETTONE GASTRONOMICO

Per antipasto, per un aperitivo o come re del buffet.

Impasto gastronomico	g
Dolcinote Art	**1000**
Lievito di birra	40
Zucchero semolato	100
Latte	200
Uova intere	250
Tuorlo	100
Burro 82% m.g.	250

Impasto gastronomico

- Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, che verrà aggiunto quando l'impasto risulta, liscio, omogeneo e ben legato.
- L'impasto sarà pronto quando avremo un'ottima maglia glutinica e una temperatura tra i 26°/28°C.
- Procedere con un riposo di massa a temperatura ambiente per 30'
- Procedere con la pezzatura, formatura e messa in pirottino della pasta.
- Fermentazione finale a 30°C R.h. 70%.
- Cottura forno rotor a 170°C.

Decorazione	g
Sunset Glaze XTRL	**q.b.**
Graindesign Black&White	**q.b.**

Decorazione

- Prima della cottura lucidare con Sunset Glaze e decorare con Graindesign.

Note

Stampo Milano da 1000g: inserire 600g di pasta

Bauletto da 500g: inserire 300g di pasta

Tips: Il Sunset Glaze può essere diluito fino al 30%



Puratos Italia S.r.l. - socio unico
Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

www.puratos.it Puratos Italia @puratositalia Puratos Puratos Italia