

LIEVITATI AL TOP

FOCUS PANETTONE







Il 2 Ottobre riparte il concorso **Lievitati al Top**, il modo tangibile con cui Puratos eleva il lavoro degli artigiani e degli agenti verso l'eccellenza. La nostra missione è offrire sempre il **top della qualità, il top della partnership, il top delle iniziative**.

In questa seconda fase, il protagonista sarà il Panettone, il lievitato di eccellenza. Partecipando, avrai la possibilità di vincere numerosi premi istantanei: un kit completo per realizzare i tuoi lievitati se sei un artigiano, o un buono carburante Q8 del valore di 200€ se sei un agente. **Ma le sorprese non finiscono qui!** Per entrambi i finalisti, ci saranno due super premi finali a disposizione: un buono Amazon o Smartbox del valore di 500€.

Non perdere questa incredibile opportunità di partecipare al concorso Lievitati al Top.

PARTECIPA ANCHE TU, CONCLUDI L'ANNO AL TOP!



Scopri di più inquadrando il QR-CODE
o sul sito www.puratoslievitatitaltop.it



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 Dolcinate 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 inseriscila 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!



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 $\frac{3}{4}$ 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.



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 CL	10%	20% su dose ricetta
Softgrain Sprouted Rye CL		
Softgrain Nibs		
Softgrain Multigrain CL	20%	40% su dose ricetta
Softgrain Sprouted Rye CL		
Softgrain Nibs		
Softgrain Multigrain CL	30%	50% su dose ricetta
Softgrain Sprouted Rye CL		
Softgrain Nibs		
Softgrain Spelt CL	10%	15% su dose ricetta
Softgrain Golden 6 CL		
Softgrain Spelt CL	20%	30% su dose ricetta
Softgrain Golden 6 CL		
Softgrain Spelt CL	30%	40% su dose ricetta
Softgrain Golden 6 CL		

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

PASTE PRALINATE PATIFRANCE	DOSAGGIO Su impasto senza inclusioni	ZUCCHERO Consigliato da sottrarre nell'impasto finale	ACQUA Consigliata da sottrarre nell'impasto finale
PatisFrance Pralirac Caramel Beurre Salé	15%	70% su dose ricetta	30%
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %		60% su dose ricetta	15%
PatisFrance Praliné Pistache 52%		65% su dose ricetta	17%
PatisFrance Praliné Noisette 50%		70% su dose ricetta	
PatisFrance Praliné Amande 50%		70% su dose ricetta	17%
PatisFrance Pralirac Caramel Beurre Salé	20%	80% su dose ricetta	30%
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 57 %		70% su dose ricetta	15%
PatisFrance Praliné Pistache 52%		75% su dose ricetta	17%
PatisFrance Praliné Noisette 50%		80% su dose ricetta	17%
PatisFrance Praliné Amande 50%		80% su dose ricetta	17%
PatisFrance Pralirex Pistache 100%	8 - 15%		35%
PatisFrance Pralirex Noisette 100%			30%

CIOCCOLATI	DOSAGGIO
Grains Noir Selection 10000-C501/U:K10	15%
Grain Noir Selection 20000- C501/U:K20	10%

CIOCCOLATI	DOSAGGIO
Belcolade Chunks 10MM Noir, Lait, Blanc	15 - 25%

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).

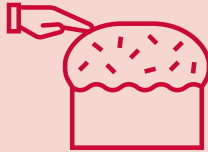








Per confezionare il panettone, indossa guanti in lattice e spruzza alcool alimentare all'interno degli appositi sacchetti per evitare la formazione di muffe.



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.

VALUTA LA STRUTTURA

DESCRITTORE	DEFINIZIONE	VALUTAZIONE	
Sofficità	Forza necessaria per comprimere il prodotto con le mani e in bocca.	Premere leggermente con le dita sul prodotto intero o fetta, e valutare quanta forza serve per comprimere il prodotto. Ripetere poi l'operazione in bocca.	
Resilienza	Velocità e grado con cui il prodotto ritorna alla sua forma originale dopo la compressione.	Premere leggermente con le dita, senza danneggiare il prodotto, e valutare il grado e la velocità con cui il prodotto recupera la sua forma iniziale.	
Umidità	Grado di sensazione di umidità percepito sulle mani e in bocca.	Mettere il dorso della mano sulla fetta e valutare la sensazione di umido. Valutare poi la sensazione di umidità in bocca (più saliva è necessaria, minore è l'umidità).	
Vischiosità	Estrema umidità / appiccicosità.	Prendere e schiacciare la fetta tra le dita per valutare il grado di vischiosità osservando quanto la pasta si attacca alle dita.	
Masticazione corta	Resistenza che il prodotto oppone alla masticazione, valutata al primo morso.	Valutare la resistenza ai primi morsi.	
Scioglievolezza	Percezione gustativa complessiva del prodotto. Combinazione di sofficità, resilienza, umidità e masticazione corta.	Assaggiare il prodotto e valutare il tempo necessario per masticare e deglutire.	
Aspetto fibroso	Tessitura a strati dell'impasto	Valutare la consistenza della pasta strappando una fetta dall'alto al basso. Deve sfilarsi come la buccia di una banana	



PANETTONE AL TOP

Tutto ciò che occorre per realizzare
un lievitato unico, originale 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 **Smookees** 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 100** al **Duetto**, da utilizzare in combinazione con **Sapore Madre**, il nostro **lievito madre**, 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



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:

9 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





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



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





INCLUSIONI

Dalle più classiche alle più sorprendenti

Canditi Puratos

La frutta è un elemento vivo. Il tempo è il miglior ingrediente. Questi sono i principi 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.

Scegli i prodotti più giusti per te tra le nostre **linee Good, Premium e Superior**

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



SUPERIOR

Limone
Cubetto 9x9



Mela
Cubetto 10x10



Ciliegie Rosse
e Verdi 20/22



Pere Williams
Cubetto 10x10



Pompelmo Rosa
Cubetto 12x12



Arancia Navel
10x10 e 12x12



SUPERIOR

GOOD 12x12

PREMIUM 10x10

Confezione Good: Cartone da 10 kg, Conservazione: 18 mesi | Confezione Premium: Secchio da 2,5 kg, Conservazione: 12 mesi | Confezioni Superior: Vaschette da 3 kg, Latte da 3,6 - 3,9 kg (sgocciolato), Conservazione: 18 - 36 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 le nostre **inclusioni innovative macerate nel lievito madre di frumento: Softgrain Golden 6 CL**, a base di 6 cereali e **Softgrain Nibs**, granella di fave di cacao con aggiunta di cioccolato **Belcolade Cacao-Trace**.

SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL



Confezione:
Secchiello 5 kg

Dosaggio:
10- 40% sul peso
dell'impasto

Conservazione:
8 mesi nel suo imballo
originale

SOFTGRAIN NIBS



Confezione:
Cartone 5 Kg

Dosaggio:
10- 40% sul peso
dell'impasto

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo
originale

Smoobees

Un gusto unico ad ogni morso in inclusioni mai viste prima.

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.

SMOOBEEES CARAMELLO



SMOOBEEES LIMONE



SMOOBEEES MIRTILLO



Confezione: Cartone 5x1 kg

Conservazione: 12 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



GRAINS NOIR



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

Conservazione: Da 12 a 24 mesi

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

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

Conservazione: 24 mesi



GLASSE & COPERTURE

L'occhio vuole la sua parte

Vesti il tuo Panettone nel modo più accattivante e goloso, con glasse e cioccolato 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 cioccolato di pagina 16.

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

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

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

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $\frac{3}{4}$ 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.



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

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	250
Cubetto 12x12 Superior	

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

- 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.



MELA E CEREALI

Preimpasto

g

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

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

Copertura

g

Belcolade Lait Selection CT	500
Olio di semi	25

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

- 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

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.



AI 3 CIOCCOLATI

Preimpasto

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

Impasto finale

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	540
Belcolade Origins Vietnam 45 CT	800

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

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $\frac{3}{4}$ 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

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 $\frac{1}{4}$ 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

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

Emulsione alla nocciola

g

PatisFrance Pralirex Nocciola	270
Panna 35% m.g.	270
Acqua	270

Cremino alla nocciola

g

PatisFrance Pralirex Nocciola	240
Belcolade Noir Selection 55% CT	560

Glassa

g

Tegral Glassa	1000
Albumi	600
Nocciole spezzate	q.b.

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

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $\frac{1}{4}$ 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, tornare 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

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

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

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

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

Copertura

g

Belcolade Noir Selection CT	500
Olio di semi	40

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

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto e $\frac{1}{4}$ 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

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



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