

PREPARAZIONE DEL PANETTONE BRAZZALE “ETICHETTA PULITA” SECONDO LE LINEE GUIDA

(ISTRUZIONI OPERATIVE – RICETTA DEPOSITATA PRESSO SIAE. TUTTI I DIRITTI RISERVATI)

1. PREPARAZIONE PRELIMINARE DEL MIX “BURROAROMA NATURALE”

- 200 g BurroAroma Naturale “Vaniglia” (tenuto a t. ambiente per ca.2 ore)
- 60 g BurroAroma Naturale “Cacao” (tenuto a t. ambiente per ca. 2 ore)
- 40 g BurroAroma Naturale “Agrumi di Sicilia” (aggiungere 20 g di BurroAroma Naturale “Mandorla Amara” quasi fuso)
- 10 g sale fino

Creare una massa omogenea con la foglia dell’impastatrice, COPRIRE, poi mettere in frigo il mix a 4-8 °C.

2. PREPARAZIONE DELLA BIGA

Impastare la farina con il lievito che si ritiene di adottare, creando un impasto grezzo che raggiunga 19°C usando latte caldo. Fare fermentare a ca 18 °C per 12 – 16 h.

3. PRIMO IMPASTO

Preparare prima a parte lo “scioppo”, mixando 100 g di acqua/latte intero (50:50) (**attenzione! unico caso di impiego di acqua**), gli zuccheri (20 g di mix zucchero/zucchero invertito 1:1) e 50 g di tuorli d’uovo (temp. ambiente).

In impastatrice porre il lievito (q.b. biga fermentata o q.b lievito di birra o q.b altro) aggiungere la farina (250 g, come indicato di seguito), aggiungere parte dello scioppo ed impastare a bassa velocità con il gancio. Quando lo scioppo è stato tutto assorbito impastare energicamente. L’impasto non deve superare i 28°C. Se supera tale temperatura mettere l’impasto in frigo fino a raggiungere 20-22°C.

- 250 g di farina 00 (220 farina 00 + 30 g farina 0) raggiungere W 360
- 60 g burro Burro Superiore Fratelli Brazzale

Verificare che il velo sottile che si forma con il test del glutine realizzato sull’impasto non si strappi. Ad impasto pronto si aggiungono i 60 g di burro morbido a piccole aggiunte. Coprire l’impasto in una ciotola con un telo e far lievitare a 28°C per 2 ore o più fino a raddoppio del volume.

4. SECONDO IMPASTO

Al primo impasto posto in impastatrice si aggiungono i seguenti ingredienti nell’ordine sotto indicato:

- 250 g di farina 00 (210 farina 00 + 40 g farina 0) raggiungere W 360
- 200 g tuorlo d’uovo (non freddo)
- 130 g burro Burro Superiore Fratelli Brazzale (morbido)
- 30 g zuccheri (20 zucchero + 10 zucchero invertito)

- 30 g latte intero + rinforzare con poco lievito (**se giudicato necessario**)

Si aggiunge la farina, il lievito, lo zucchero, il latte e metà dei tuorli. La seconda metà dei tuorli si aggiunge quando la massa è idratata. Impastare bene per formare la maglia glutinica, non superando 28°C. Non aggiungere il burro in una volta sola, ma a più riprese, per consentirne una regolare distribuzione nella massa.

Fare lievitare l'impasto a 28°C fino a raddoppio del volume, dopo trasferimento in contenitore adeguato

5. TERZO IMPASTO

Quando il secondo impasto è pronto, si pone in frigo per mezzora e si raffredda a ca 20°C. Si versa il secondo impasto lievitato e raffreddato in impastatrice.

Si preparano i seguenti ingredienti per il terzo impasto:

- 1000 g di farina di forza w 360
- 500 g di tuorlo d'uovo freddo da frigo
- 300 g di zucchero semolato
- 150 g di latte intero (fino a 400 g se l'impasto è troppo tenace)
- 50 g miele
- Mix BurroAroma di cui al punto 1

Aggiungere nell'impastatrice la farina, il latte e metà dei tuorli. Ad impasto amalgamato aggiungere il resto dei tuorli. Lavorare l'impasto molto bene per formare maglia glutinica stabile (**importante!**)

Quando la maglia glutinica è ben formata (test del velo con le mani) si controlla la temperatura che non sia superiore a 28°C. Se l'impasto è più caldo, si pone in teglia, si copre con foglio di plastica e si pone in freddo finché la temperatura interna non raggiunge 20°C.

Si aggiunge il miele e lo zucchero a più riprese e si impasta fino a consistenza elastica e asciutta.

Aggiungere l'emulsione del mix BurroAroma Naturale, a tempi regolari.

Aggiungere l'uvetta o i canditi asciutti (o frammenti di cioccolato, non lenti preformate)

Impastare delicatamente a bassa velocità per 2 minuti.

Si provoca il rilassamento del glutine tenendo l'impasto per 30 minuti a 30°C (si avvia la lievitazione).

Spezzare l'impasto in porzioni da 1,1 Kg, formare a palla e lasciare riposare per 20 minuti (imburrare con BurroAroma Naturale il piano di lavoro).

Tendere il glutine arrotolando la pasta e formare pagnotte strette. Adagiarle nelle forme di cottura e lasciare lievitare per 5-6 ore a 28°C .

A panettone pronto eseguire la scarpatura (due tagli senza produrre alette) e porre una noce di BurroAroma Naturale al centro della massa incisa.

Usare forno statico a 150°C e cuocere per 50 minuti ca. Al centro del prodotto la temperatura sia di 92-95°C. Sforzare, porre i ferri di posizionamento e capovolgere.

La scelta delle tipologie di BurroAroma Naturale per la preparazione del mix è libera, e segue le volontà del preparatore.

Non si ritiene suggerire in formula le quantità e la tipologia di lievito in quanto, ovviamente, la formulazione deve tener conto dell'attività fermentativa del lievito preferito e disponibile: l'operatore terrà conto delle sue proprie esperienze in tal senso, operando certamente al meglio e rispettando le preferenze sulla tipologia scelta. Si richiede notizia in merito al lievito utilizzato.



Panettone Brazzale "Etichetta pulita": prototipo realizzato da Aniello di Caprio secondo la formula-base e linee guida pubblicate nel sito web www.brazzalesc.com
"Ricetta per la preparazione del Panettone Brazzale" depositata presso la SIAE, sezione OLAF, con numero di repertorio 2023/01998 del 18/10/2023. Tutti i diritti riservati - © Brazzale S.p.A. 2023