



BRAUN



ricettario

PANETTONI

GOLOSE ISPIRAZIONI

LA MAGIA DI *mix one*

In questo ricettario **MIX ONE** abbinato a paste aromatizzanti, farciture in cubetti, creme e preparati in polvere, offre nuove identità al classico Panettone:

"L' elegante", "Il sofisticato", "Il seduttore", e molte altre,
per una taste experience d'eccellenza.

SI APRE IL SIPARIO!



I BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE MIX ONE!

- Preparato completo, semplice da utilizzare.
- Con materie prime tecnologicamente controllate e perfettamente bilanciate.
 - Conferisce sofficità, umidità, sviluppo aroma e shelf-life ineguagliabili.
- Da abbinare al nostro "Lievito Naturale in polvere" dall'inconfondibile nota aromatica.
 - Risultati ottimi e costanti.
- Impasti resistenti agli stress meccanici e a differenti lievitazioni in base a ogni tipo di necessità.
 - Possibilità di stoccare gli impasti a +5°C.



MANDARINO & CARMELLO

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE**
 100 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**
 750 g acqua
 70 g zucchero
 300 g tuorlo d'uovo
 350 g burro
 2 g lievito di birra
3072 g Totale

- 1 - Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.
- 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
- 3 - Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
- 4 - Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
- 5 - Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12/13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.
- N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO

3072 g primo impasto
 500 g **MIX ONE**
 260 g zucchero
 150 g tuorlo d'uovo
 475 g burro
 30 g **BURRO DI CACAO CHIPS**
 400 g **CARAMEL CHIPS**
 30 g **AROMA MANDARINO NAT.**
 600 g mandarino semicandito

- 1 - Mettere in macchina il primo impasto e Mix One. Impastare per 15/20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
- 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.
- 3 - Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare assorbire e incordare l'impasto.
- 4 - Sciogliere il burro di cacao e aggiungerlo al composto fino ad assorbimento.
- 5 - Aggiungere il burro e lasciare assorbire bene.
- 6 - Unire le chips di cioccolato e il mandarino semicandito ed impastare brevemente.
- 7 - Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti.
- 8 - Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle.
- 9 - Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo.
- 10 - Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e infornare a 180°C per circa 40/45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il panettone deve misurare i 94°C.
- N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

GLASSA

q.b. **CARAMEL CHIPS**

Sciogliere le chips di cioccolato e glassare il Panettone.
 Decorare a piacere.



LIQUIRIZIA & LIMONE

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE**
100 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**
750 g acqua
70 g zucchero
300 g tuorlo d'uovo
350 g burro
2 g lievito di birra

3072 g Totale

- 1 - Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.
- 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
- 3 - Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
- 4 - Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
- 5 - Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12/13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.

N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO

3072 g primo impasto
500 g **MIX ONE**
260 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
475 g burro
30 g **BURRO DI CACAO CHIPS**
600 g **SCHOK WEISS CHIPS**
100 g **LIQUIRIZIA DI CALABRIA**
50 g acqua
400 g cubetti di limone candito

- 1 - Mettere in macchina il primo impasto e Mix One. Impastare per 15/20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
- 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.
- 3 - Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciar assorbire e incordare l'impasto.
- 4 - Sciogliere il burro di cacao e aggiungerlo al composto fino ad assorbimento.
- 5 - Disperdere la Liquirizia di Calabria nei 50 g di acqua. È possibile integrare una parte di burro per un miglior risultato già in questa fase.
- 6 - Aggiungere il restante burro e lasciare assorbire bene.
- 7 - Unire le chips di cioccolato e i cubetti di limone candito ed impastare brevemente.
- 8 - Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti.
- 9 - Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle.
- 10 - Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo.
- 11 - Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido ed infornare a 180°C per circa 40/45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il panettone deve misurare i 94°C.

N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

provalo anche...



CON GHIACCIA ALLA LIQUIRIZIA!

1000 g **PREMIX GHIACCIA NEUTRO**
300 g acqua
100 g **LIQUIRIZIA DI CALABRIA**

Mescolare il preparato con l'acqua in planetaria e montare con frusta a palla.
Aggiungere la pasta e mescolare.
Applicare sul panettone prima della cottura.



MASCARPONE & CIOCCOLATO

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE**
 100 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**
 750 g acqua
 70 g zucchero
 300 g tuorlo d'uovo
 350 g burro
 2 g lievito di birra
3072 g Totale

- 1 - Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.
- 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
- 3 - Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
- 4 - Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
- 5 - Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12/13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.

N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO

3072 g primo impasto
 500 g **MIX ONE**
 260 g zucchero
 150 g tuorlo d'uovo
 475 g burro
 30 g **BURRO DI CACAO CHIPS**
 300 g **PASTA MASCARPONE**
 600 g **GHANA SELECTION CHIPS**

- 1 - Mettere in macchina il primo impasto e Mix One. Impastare per 15/20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
- 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.
- 3 - Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciar assorbire e incordare l'impasto.
- 4 - Sciogliere il burro di cacao e aggiungerlo al composto fino ad assorbimento.
- 5 - Disperdere la Pasta Mascarpone nel burro ed emulsionare bene nell'impasto.
- 6 - Unire le chips di cioccolato.
- 7 - Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti.
- 8 - Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle.
- 9 - Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo.
- 10 - Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido ed infornare a 180°C per circa 40/45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il panettone deve misurare i 94°C.

N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

GLASSA

q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**
 q.b. **CACAO NOBLESSE**

Sciogliere Schokobella Bianco e glassare il Panettone.
 Spolverare la superficie con Cacao Noblesse.



Il seduttore

TIRAMISÙ & CREMA ZABAIONE

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE**
 100 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**
 750 g acqua
 70 g zucchero
 300 g tuorlo d'uovo
 350 g burro
 2 g lievito di birra
3072 g Totale

1 - Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.
 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
 3 - Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
 4 - Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
 5 - Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12/13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.
 N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO

3072 g primo impasto
 500 g **MIX ONE**
 260 g zucchero
 150 g tuorlo d'uovo
 475 g burro
 30 g **BURRO DI CACAO CHIPS**
 350 g **PASTA TIRAMISÙ**
 600 g **GHANA SELECTION CHIPS**

1 - Mettere in macchina il primo impasto e Mix One. Impastare per 15/20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.
 3 - Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciar assorbire e incordare l'impasto.
 4 - Sciogliere il burro di cacao e aggiungerlo al composto fino ad assorbimento.
 5 - Disperdere la Pasta Tiramisù nel burro, emulsionare bene.
 6 - Unire le chips di cioccolato.
 7 - Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti.
 8 - Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle.
 9 - Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo.
 10 - Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e infornare a 180°C per circa 40/45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il panettone deve misurare i 94°C. N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

FARCITURA

500 g **BRAUNCREM VANIGLIA**
 60 g **PASTA ZABAIONE**

Mescolare i due ingredienti per bene e iniettare con sac à poche post-cottura.

GLASSA

q.b. **SCHOKOBELLA**
 (gusto a scelta)

Sciogliere Schokobella e glassare il Panettone.



CARMEL SALÉ & ALBICOCCA

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE**
 100 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**
 750 g acqua
 70 g zucchero
 300 g tuorlo d'uovo
 350 g burro
 2 g lievito di birra
3072 g Totale

- 1 - Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.
- 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
- 3 - Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
- 4 - Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
- 5 - Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12/13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.

N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO

3072 g primo impasto
 500 g **MIX ONE**
 150 g tuorlo d'uovo
 475 g burro
 30 g **BURRO DI CACAO CHIPS**
 250 g **PASTA CARMEL SALÉ**
 50 g acqua
 400 g **PARADISE ALBICOCCA**

- 1 - Mettere in macchina il primo impasto e Mix One. Impastare per 15/20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
- 2 - Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'acqua; lasciare assorbire e incordare l'impasto.
- 3 - Sciogliere il burro di cacao e aggiungerlo al composto fino ad assorbimento.
- 4 - Disperdere la Pasta Caramel Salé nel burro, emulsionare bene.
- 5 - Unire i Paradise.
- 6 - Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti.
- 7 - Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle.
- 8 - Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo.
- 9 - Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e infornare a 180°C per circa 40/45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il panettone deve misurare i 94°C.

N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.



L'alternativo

CANNELLA & PERA

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE**
 100 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**
 750 g acqua
 70 g zucchero
 300 g tuorlo d'uovo
 350 g burro
 2 g lievito di birra
3072 g Totale

- 1 - Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.
- 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
- 3 - Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
- 4 - Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
- 5 - Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12/13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.

N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO

3072 g primo impasto
 500 g **MIX ONE**
 260 g zucchero
 150 g tuorlo d'uovo
 475 g burro
 30 g **BURRO DI CACAO CHIPS**
 300 g **SCHOK WEISS CHIPS**
 20 g cannella
 400 g **PARADISE PERA**

- 1 - Mettere in macchina il primo impasto e Mix One. Impastare per 15/20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
- 2 - Aggiungere lo zucchero e la cannella e lasciarli assorbire bene.
- 3 - Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciar assorbire e incordare l'impasto.
- 4 - Sciogliere il burro di cacao e aggiungerlo al composto fino ad assorbimento.
- 5 - Aggiungere il burro e lasciar impastare fino a completo assorbimento.
- 6 - Unire le chips di cioccolato e i Paradise.
- 7 - Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti.
- 8 - Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle.
- 9 - Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo.
- 10 - Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e infornare a 180°C per circa 40/45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il panettone deve misurare i 94°C.

N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.



MINI PANETTONI DA PERSONALIZZARE

Ricetta per circa 80 pz da 60 g

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE**
 100 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**
 750 g acqua
 70 g zucchero
 300 g tuorlo d'uovo
 350 g burro
 2 g lievito di birra

3072 g Totale

SECONDO IMPASTO

3072 g primo impasto
 500 g **MIX ONE**
 260 g zucchero
 150 g tuorlo d'uovo
 475 g burro
 30 g **AROMA PANETTONE**

1 - Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.

2 - Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.

3 - Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.

4 - Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

5 - Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12/13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.

N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

1 - Mettere in macchina il primo impasto e Mix One e impastare per 15/20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).

2 - Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.

3 - Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare assorbire e incordare l'impasto.

4 - Aggiungere il burro e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

5 - Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti.

6 - Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle. Si consiglia una dose di 60 gr per pirottino.

7 - Arrotolare la pasta ben stretta e riporre nei pirottini da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo.

8 - Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Glassare e decorare la superficie (vedi opzioni ghiaccia a pagina seguente) e infornare a 160°C per circa 25 minuti. Al cuore il panettone deve misurare i 94°C.

N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

1 GHIACCIA ALL'ARACHIDE

1000 g **PREMIX GHIACCIA NEUTRO**
 300 g acqua
 100 g **PASTA ARACHIDE**

2 GHIACCIA AL PISTACCHIO

1000 g **PREMIX GHIACCIA NEUTRO**
 300 g acqua
 100 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**

3 GHIACCIA ALLA NOCCIOLA

1000 g **PREMIX GHIACCIA NEUTRO**
 300 g acqua
 100 g **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

4 GHIACCIA AL CAFFÈ

1000 g **PREMIX GHIACCIA NEUTRO**
 200 g acqua
 100 g **PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA**

5 GHIACCIA ALLA VANIGLIA

1000 g **PREMIX GHIACCIA NEUTRO**
 300 g acqua
 100 g **PASTA VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR**

Mescolare Premix Ghiaccia Neutro con l'acqua in planetaria e montare con frusta a palla.

Aggiungere la pasta (gusto secondo la variante scelta) e mescolare. Glassare i panettoni e decorare a piacere prima di infornare.



UN'ESPLOSIONE DI SOFFICI BOLLE

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

1750 g **MIX ONE**
100 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**
900 g acqua
80 g zucchero
300 g tuorlo d'uovo
350 g burro
2 g lievito di birra
3482 g Totale

- 1 - Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.
- 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
- 3 - Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
- 4 - Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
- 5 - Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12/13 ore o fino a quadruplicazione se non oltre, del volume iniziale.

N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO

3482 g primo impasto
250 g **MIX ONE**
50 g acqua
250 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
250 g burro
30 g **BURRO DI CACAO CHIPS**
500 g **PARADISE ARANCIA**

- 1 - Mettere in macchina il primo impasto, Mix One e l'acqua. Impastare per 15/20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
- 2 - Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.
- 3 - Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciar assorbire e incordare l'impasto.
- 4 - Sciogliere il burro di cacao e aggiungerlo al composto fino ad assorbimento.
- 5 - Aggiungere il burro e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
- 6 - Unire i Paradise.
- 7 - Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti.
- 8 - Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle.
- 9 - Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo.
- 10 - Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e infornare a 180°C per circa 40/45 minuti (di cui 30 con valvola e firaggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il panettone deve misurare i 94°C.

N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

GHIACCIA

1000 g **PREMIX GHIACCIA**
200/300 g acqua
q.b. mandorle e granella di zucchero

Mescolare Premix Ghiaccia con l'acqua in planetaria e montare con frusta a palla. Glassare i panettoni e decorare a piacere prima di infornare.



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it