



LEDIVINE

PER NATALE

PANETTONE AL CACAO CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE di Stefania Fracasso

Pre-impasto (Biga):

g	14	acqua
g	0,4	lievito di birra fresco
g	34	farina tipo 00 "leDivine - Anna" Molino Dallagiovanna

Primo impasto:

		tutta la biga
g	88	acqua
g	45	zucchero
g	2	lievito di birra
g	200	farina tipo 00 "leDivine - Anna" Molino Dallagiovanna
g	65	burro
g	50	tuorlo d'uovo

Secondo impasto:

		tutto il primo impasto
g	50	farina tipo 00 "leDivine - Anna" Molino Dallagiovanna
g	50	zucchero 50g
g	20	miele 20g
		semi di mezza bacca di vaniglia
g	50	tuorlo
g	4	sale fino
g	30	cacao amaro in polvere
g	100	burro
g	20	acqua
g	100	gocce di cioccolato fondente

Glassa al cioccolato:

g	60	acqua
g	100	zucchero a velo
g	300	cioccolato fondente
g	40	burro

Per decorare:

lamelle di mandorle
granella di zucchero

Procedimento Pre-impasto (Biga):

La sera precedente preparare la biga facendo sciogliere il lievito in acqua e aggiungendo la farina. Non lavorare tanto, lasciarla grezza, separata. Far maturare per 16 ore ad una temperatura di 18/20 gradi.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2
29010 Gragnano Trebbiense (PC)
t. 0523.787155
f. 0523.787450

leDivine
da grano italiano

dallagiovanna.it
shopdallagiovanna.it



LEDIVINE

PER NATALE

Procedimento Primo impasto:

Nella ciotola della planetaria inserire tutta la biga spezzettata , il lievito di birra , ll'acqua e lo zucchero. Lavorare fino a sciogliere tutta la biga. Aggiungere gradualmente la farina Anna . Incorporare il tuorlo d'uovo ed il burro a temperatura ambiente in piccole porzioni. Lavorare portando ad incordatura. L'impasto deve risultare liscio, omogeneo ed elastico. Mettere in un contenitore possibilmente quadrato e far lievitare fino a quando il suo volume sarà triplicato.

Procedimento Secondo impasto:

Sgonfiare delicatamente l'impasto metterlo nella ciotola della planetaria ed aggiungere la farina Anna.

Lavorare fino a formatura del glutine. Aggiungere lo zucchero.

Inserire metà del tuorlo d'uovo (25 g) e far assorbire all'impasto.

Aggiungere il sale fino ed il restante tuorlo.

Incorporare gli aromi (miele e semi di bacca di vaniglia) il burro gradualmente.

Per ultimo inserire la polvere di cacao e l'acqua. Lavorare l'impasto portandolo ad incordatura.

Aggiungere le gocce di cioccolato e impastare a minima velocità fino a quando si saranno amalgamate all'impasto.

Rovesciare l'impasto su un piano da lavoro leggermente unto e far riposare per 30 minuti.

Procedere con la prima pirlatura. Lasciare riposare per 15 minuti. Procedere con la seconda pirlatura e metterlo nello stampo.

Far lievitare in un posto caldo (26 gradi) fino a quando non l'impasto non arriva a due centimetri dallo stampo

Cucinare a 160 gradi per circa 50 minuti.

Per verificare la cottura verificare la temperatura al cuore. Quando sarà a 94 gradi il panettone è pronto per essere sfornato.

Estrarlo dal forno e trapassarlo con i ferri da parte a parte. Capovolgerlo per evitare il collasso. Lasciarlo raffreddare per almeno 24 ore.

Procedimento Glassa al cioccolato:

Sciogliere 60g di acqua e 100 g zucchero a velo in un pentolino.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato tagliato a piccoli pezzi.

Unire al cioccolato il burro e mescolare.

Aggiungere lo sciroppo di acqua e zucchero a velo e mescolare creando un composto liscio.

Glassare la superficie del panettone e decorare con lamelle di mandorle e zucchero in granella a piacere.

Riferimenti blog:

Nuvole di Sapori

<http://www.nuvoledisapori.it>

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155

f. 0523.787450

leDivine
da grano italiano

dallagiovanna.it
shopdallagiovanna.it