

Рецепт панеттоне Iginio Massari

ИНСТРУКЦИЯ по работе с закваской

Баньетто

Нарежьте закваску ломтиками и замочите ее в воде 20-22°C, добавив примерно 2 гр. сахара на 1 литр воды. Оставьте в воде на 10-15 минут. Выжмите ломтики и далее начните освежать закваску.

Освежение закваски (Мука/Закваска/Вода) в граммах:

- 1. 420*/200/200 (28°C 4 часа до pH 4,1)
 - 2. 420*/200/200 (28°C 4 часа до pH 4,1)
 - 3. 420*/200/200 (28°C 4 часа до pH 4,1)
- * количество муки регулировать для получения крепкого теста.



Первое тесто

Ингредиент	Процентное соотношение	Общее кол-во		
Мука**	40,82	%	400	г
Вода	14,29	%	140	г
Закваска	10,20	%	100	г
Сахар	12,24	%	120	г
Желтки	12,24	%	120	г
Сливочное масло	10,20	%	100	г
ИТОГО	100	%	980	г

Инструкция к первому теста

1. Метод замеса, используемый Iginio Massari:

Поместите в миксер или тестомес муку, воду (воду охладить) и сахар. Когда тесто сформируется и клейковина будет достаточно развитой, добавляем закваску.

После того как закваска объединится с тестом, добавляем сначала мягкое сливочное масло в три приема, а затем яичные желтки еще в три приема.

Тесто должно быть хорошо вымешано пока оно не станет гладким. Следите, чтобы тесто не стало слишком блестящим.

2. Если у вас не очень эффективный тестомес, то можно попробовать способ, который приведен ниже:

Смешиваем муку, воду, закваску и 1/3 желтков и замешиваем примерно 15* минут. Добавляем оставшиеся желтки и замешиваем еще примерно 5 минут. Добавляем сахар в 2-3 приема (время замеса при введении сахара примерно 10* минут). В конце добавляем сливочное масло комнатной температуры (замешивание примерно 4* минуты).

* временные интервалы даны ориентировочные и нужно ориентироваться по тесту, его

развитию и вмешиванию ингредиентов.

Брожение первого теста при 26-28 °С в течение 10-12 часов. Если у вас мало опыта, используйте градуированную емкость (визуальный индикатор), чтобы определить правильный объем - увеличение объема теста в 3 раза от первоначального.

Если тестомес не очень эффективен и при замесе сильно нагревает тесто, а также при высокой температуре в помещении, тесто требуется охладить перед замесом второго теста до 16-18 °С. Как вариант, при увеличении теста вдвое, убрать его в холодильник до увеличения втрое.

Второе тесто

Ингредиент	Процентное соотношение	Общее кол-во		
Мука	5,07	%	100	г
Первое тесто	49,70	%	980	г
Сахар	5,07	%	100	г
Мед	1,27	%	25	г
Желтки	6,59	%	130	г
Масло сливочное	7,61	%	150	г
Соль	0,41	%	8	г
Изюм	10,14	%	200	г
Апельсиновые цукаты	7,61	%	150	г
Лимонные цукаты	2,54	%	50	г
Ваниль (не ванилин)	0,15	%	3	г
Цедра лимона	0,15	%	3	г
Цедра апельсина	0,15	%	3	г
Вода	3,55	%	70	г
ИТОГО	100	%	1972	г

Инструкция ко второму тесту

На первом этапе смешиваем первое тесто, муку, апельсиновую и лимонную цедру. Замешивание около 10-15* минут. По итогу замеса тесто гладкое с хорошо развитой клейковиной.

Далее добавляем весь сахар, мед, 1/2 желтков и замешиваем 2-5* минут до полного объединения ингредиентов (крупинки сахара не должны чувствоваться в тесте).

Затем добавляем половину от оставшихся желтков и соль, замешиваем 2-5* минут до полного объединения ингредиентов.

Следующим этапом вносим в тесто сливочное масло температурой 18-20°С. Замес занимает 5-10 минут.

После введения сливочного масла добавляем оставшиеся желтки. Замешиваем 2-5* минут до полного объединения ингредиентов.

Проверяем консистенцию. Если тесто плотное, то добавляем воду 70г. Замешиваем 3-4* минут опять до полного объединения ингредиентов.

В самом конце добавляем к цукатам 20 г мягко масла взятого из общей рецептуры и ваниль. Вмешивание около 3* минут на самой низкой скорости тестомеса до полного распределения по тесту.

* временные интервалы даны ориентировочные и нужно ориентироваться по тесту, его развитию и вмешиванию ингредиентов.

Сразу после замешивания делим тесто, если это требуется, предформируем и оставляем для отдыха на

40-60 минут при температуре 28°C. После отдыха делаем окончательную формовку и закладываем в формы.

Расстойка при температуре 28°C пока тесто не поднимется до края формы. Закладка в формы должна быть выполнена в соответствии с ее весовыми характеристиками.

Перед посадкой в духовку глазируем или надрезаем верх будущего панеттоне.

Надрезы делаются крестообразными с помощью лезвия бритвы или скальпеля, в центр добавляется кусочек сливочного масла. Это традиционный миланский панеттоне.

Время выпечки:

для панеттоне 500 г - 175 °C 33 минуты;

для панеттоне 1000 г - 175 °C 52 минуты;

для панеттоне г 1500-170 °C 70 минут;

для панеттоне 2000 г - 170 °C 90 минут;

для панеттоне 3000 г - 160 °C 130 минут;

для панеттоне 5000 г - 155 °C 195 минут.

Готовый горячий панеттоне переворачивают «головой» вниз и подвешивают для стабилизации мякиша и охлаждения на 12-14 часов.

Готовые панеттоне упаковываем в пакеты при необходимости.

** мука, которую рекомендует мастер, - белая мука 00 W280-320 P/L 0,55