

Рецепт панеттоне Roy Shvartzapel

ИНСТРУКЦИЯ по работе с закваской

Баньетто - 20 минут (холодная вода, сахар 3 г/л)

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

1. 200/200/80 (30°C 3-3,5 часа до pH 4,1)
2. 200/200/90 (30°C 3-3,5 часа до pH 4,1)
3. 200/200/90 (30°C 3-3,5 часа до pH 4,1)



Да_Будет_Хлеб!

Первое тесто

| Ингредиент | Процентное соотношение | Общее кол-во | | |
|-----------------|------------------------|--------------|------------|----------|
| Мука | 36,21 | % | 177 | г |
| Вода | 19,4 | % | 95 | г |
| Закваска | 10,91 | % | 53 | г |
| Сахар | 10,58 | % | 52 | г |
| Желтки | 7,31 | % | 36 | г |
| Сливочное масло | 15,59 | % | 76 | г |
| ИТОГО | 100 | % | 488 | г |

Инструкция к первому теста

1. Метод замеса, используемый Roy Shvartzapel:

Смешиваем все ингредиенты, кроме желтков. Это занимает примерно 15-25* минут до полного развития клейковины. Добавляем желтки и замешиваем до полного их объединения с тестом (3-8* минут).

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 °C в течение 10-12 часов. В конце брожения тесто должно увеличиться втрое и иметь pH 5-5,2

Если тестомес не очень эффективен и при замесе сильно нагревает тесто, а также при высокой температуре в помещении тесто

требуется охладить перед замешиванием 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 | 6,43 | % | 68 | г |
| Первое тесто | 46,46 | % | 488 | г |
| Сахар | 4,71 | % | 49 | г |
| Мед | 1,67 | % | 18 | г |
| Желтки | 4,06 | % | 43 | г |
| Масло сливочное | 10,92 | % | 115 | г |
| Соль | 0,41 | % | 4 | г |
| Изюм | 10,69 | % | 112 | г |
| Апельсиновые цукаты | 10,69 | % | 112 | г |
| Паста апельсиновая | 0,46 | % | 5 | г |
| Паста лимонная | 0,46 | % | 5 | г |
| Экстракт ванили | 0,25 | % | 3 | г |
| Вода | 2,79 | % | 29 | г |
| ИТОГО | 100 | % | 1050 | г |

Инструкция ко второму тесту

На первом этапе смешиваем первое тесто, муку, апельсиновую и лимонную пасту. Замешивание около 15* минут (тесто с хорошо развитой клейковиной).

Далее добавляем весь сахар, мед, 1/3 желтков и замешиваем 2-5* минут до полного объединения ингредиентов (крупинки сахара не должны чувствоваться в тесте).

Затем добавляем 1/3 желтков и соль, замешиваем 2-5* минут до полного объединения ингредиентов.

Следующим этапом вносим в тесто сливочное масло температурой 18-20°C. Замес занимает около 7 минут.

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

Далее воду. Замешиваем 3-4* минут опять до полного объединения ингредиентов.

В самом конце добавляем цукаты и экстракт ванили. Вмешивание около 3* минут на самой низкой скорости тестомеса.

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

Сразу после замешивания делим тесто, если это требуется, преформируем и оставляем для отдыха на 20 минут. После отдыха окончательное формование и закладка в капсулы.

Расстойка около 4 часов при температуре 30°C.

Выпечка при 170°C до достижения температуры в центре мякиша 93-94°C.