

PANETTONE

Ингредиенты	Пекарский %	На 2 кг теста	На 1,65 кг теста	На 1 кг теста
Первое обновление закваски				
Мука с высоким содержанием белка	100%	250	250	250
Кисло-сладкая закваска, 50% влажности, зрелая	100%	250	250	250
Сахар	10%	25	25	25
Вода 21°C	50%	125	125	125
Второе обновление закваски				
Мука с высоким содержанием белка	100%	250	250	250
Закваска первого обновления*	100%	250	250	250
Сахар	10%	25	25	25
Вода 21°C	50%	125	125	125
Третье обновление закваски				
Мука с высоким содержанием белка	100%	250	250	250
Закваска второго обновления*	100%	250	250	250
Сахар	10%	25	25	25
Вода 21°C	50%	125	125	125
Первое тесто				
Мука с высоким содержанием белка	100%	445	367	223
Вода	41,57%	185	153	93
Масло сливочное размягченное	33,71%	150	124	75
Яичные желтки	26,97%	120	99	60
Три раза обновлённая закваска*	25,84%	115	95	58
Сахар	21,35%	95	78	48
Второе тесто				
1 Первое тесто	1247,06%	1110	916	555
Мука с высоким содержанием белка	100%	85	70	43
Ванильный порошок	2,35%	2	1,7	1
2 Сахар	147,06%	125	103	63
Мед	35,29%	30	25	15
3 Яичные желтки	105,98%	90	74	45
4 Мелкая соль	14,12%	12	10	6
5 Вода	94,12%	80	66	40
6 Сливочное масло	235,29%	200	165	100
7 Белый шоколад	188,24%	160	132	80
Вишня сушеная	188,24%	160	132	80
Цедра лимона	8,82%	7,5	6	4
Апельсиновой цедры	6,47%	5,5	5	3
Для топпинга				
8 Сахар		100	150	100
Миндальная мука		50	75	50
Какао порошок		3,5	5,25	3,5
Кукурузная мука		3,5	5,25	3,5
Кукурузный крахмал		3,5	5,25	3,5
9 Яичные белки		40	60	40
Жемчужный сахар для посыпки				

*рН между 4,1 и 4,4

1,2,3,4,5,6,7 - порядок добавления ингредиентов

PANETTONE

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Стадия		Описание стадии	Время приготовления
Обновление закваски	Первая сборка закваски	Смешать муку, закваску, сахар и воду в чаше миксера на низкой скорости до однородной массы, сформовать в шар и надрезать крестом верх, что позволит закваске свободно расширяться в процессе брожения. Переложить в смазанную растительным маслом узкую емкость надрезом вверх, и накрыть крышкой. Ферментация при 27 градусах в течение 3 ч или пока кислотность закваски не достигнет pH между 4.1 и 4.4	3 часа без учета времени замеса
	Вторая сборка закваски	Смешать сначала закваску от первой сборки, сахар и воду, а затем добавить муку. Повторить шаги смешивания, формования и ферментации для первой сборки.	3 часа без учета времени замеса
	Третья сборка закваски	Смешать сначала закваску от второй сборки, сахар и воду, а затем добавить муку. Повторить шаги смешивания, формования и ферментации для второй сборки.	3 часа без учета времени замеса
Первое тесто	Замес первого теста	Смешать муку, воду, сливочное масло, яичные желтки, закваску третьей сборки и сахар на медленной скорости до однородного состояния. Переложить в слегка смазанную маслом емкость для брожения, достаточно большую для того, чтобы тесто увеличилось в 3 раза. Брожение при 23 градусах в течение 12-14 часов или до достижения кислотности теста (pH) между 4,1 и 4,4	12-14 часов без учета времени замеса
Топпинг	Подготовка топпинга	Измельчить 8 (сахар, миндальная мука, какао, кукурузная мука и крахмал) до однородного мелкого порошка; добавить 9 (яичные белки) и смешать густой, чуть текучей массы. Переложить в кондитерский мешок с плоским наконечником или срезать маленький кончик для тонкого слоя топпинга перед нанесением на тесто, охладить при необходимости	10 минут
Второе тесто	Подготовка добавок	Сушеную вишню нарезать или пробить блендером. Все добавки в панеттоне охладить (цедру в герметичном контейнере, шоколад, вишню)	5 минут
	Замес второго теста	Объединить 1 (первое тесто, мука, ваниль) в миске для смешивания, замешать на средней скорости до среднего развития клейковины. Добавить 2 (сахар и мед) и примешать на средней скорости, чтобы полностью объединилось с тестом. Добавить 3 (яичные желтки) за 3 раза. Добавлять следующую порцию только после того, как предыдущая порция объединилась с тестом. Добавьте 4 (соль) при работающем миксере, затем за 3 раза добавьте 5 (воду). Вымесить до хорошего развития клейковины. Добавить 6 (сливочное масло) за три раза и вымесить тесто на средней скорости до полного развития клейковины. На низкой скорости ввести добавки 7 (вишня, белый шоколад и цедра) до полного объединения с тестом.	35-40 минут
Деление и формование	Деление	Разделить тесто в соответствии с выбранными формами	30 минут
	Предварительное формование	В шар	
	Отдых Формование	20 минут В шар	
Расстойка	27°C	8-12 ч при 27 град.	8-12 часов
	21°C	14-16 ч при 21 град.	14-16 часов
Топпинг		Распределить топпинг по поверхности панеттоне, по желанию посыпать жемчужным сахаром и миндальными лепестками.	
Выпечка		Выпекать в режиме конвекции при 175C в течение 33-38 мин	33-38 мин
Охлаждение		Перевернуть панеттоне вверх "головой", повесить и охладить не менее 8 ч	не менее 8 часов