



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: Pasticceria Blasio

Cognome e Nome: Blasio Domenico

Località: Scandicci - Firenze

Telefono: 3472312577

Email: blasco.it@icloud.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	35,25
TUORLO	530	9,36
BURRO DI LATTERIA	550	19,41
ZUCCHERO	420	17,17
LIEVITO MADRE	300	7,40
ACQUA	280	0,00
SALE	22	0,90
PASTA D'ARANCIA	30	1,02
MIELE	50	1,48
BUCCE DI AGRUMI	10	0,34
MALTO	10	0,37
PANNA	80	1,31
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,15
CREMA PASTICCERA	100	2,05
LATTE CONDENSATO	150	3,70
AROMI	20	0,08
FAVA TONKA	4	
TOTALE IMPASTO	3.560	

UVETTA	500	12,10
CANDITI	700	16,94
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.760	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 23/09/2024

DATA SCADENZA: 23/10/2024

1° impasto Il primo impasto va fatto generalmente al pomeriggio, considerando che facendolo lievitare ad una temperatura di 23 gradi, impiegherà circa 13 ore a quadruplicare di volume, quindi se finisci di impastare alle 18:00 sarà pronto per il secondo impasto verso le 07:00 del mattino seguente. Procedi inserendo tutta la farina, tutta l'acqua, il lievito e la prima dose di tuorlo, aziona la macchina a velocità medio bassa, attendi che i primi ingredienti siano ben impastati e che l'impasto prenda una consistenza tenace, elastica, liscia e resistente, a questo punto puoi iniziare ad inserire gradualmente l'emulsione in 3

volte alzando la velocità; man mano che una parte dell'emulsione viene assorbita e l'impasto si ricompone, procedi con l'aggiunta della successiva. Durante l'impasto fai attenzione a non far salire eccessivamente la temperatura che possibilmente non dovrebbe superare i 26°/27°, a parte la primissima fase dove l'impasto è duro e potrebbe scaldarsi anche fino a 30°, ma poi si raffredderà inserendo l'emulsione. L'impasto finito si deve presentare liscio, ben legato e non lucido, altrimenti significa che è stato lavorato troppo. A questo punto metti l'impasto in un contenitore graduato imburato, che possa contenere un volume quadruplo rispetto a quello iniziale, segna il punto di partenza, ungi molto bene la superficie con il burro sciolto tra le mani e mettilo scoperto ad una temperatura di circa 23 gradi; è possibile far lievitare il primo impasto anche a temperature inferiori, in questo caso impiegherà più tempo, oppure a temperature superiori, ma non oltre i 26 gradi e in questo caso la lievitazione avverrà più velocemente. E' comunque preferibile far lievitare il primo impasto ad una temperatura bassa, in modo da ridurre i rischi di surriscaldamento durante il secondo impasto. Una volta che il primo impasto avrà raggiunto un volume quadruplo rispetto a quello iniziale (se per esempio il livello di partenza era 2, dovrai aspettare che arrivi a 8), potrai procedere al secondo impasto. 2° impasto Il secondo impasto va fatto quando il primo impasto è quadruplicato di volume. Procedi inserendo in macchina tutta la farina, tutto il primo impasto lievitato, il malto e l'acqua, avvia la macchina a velocità medio bassa e impasta fino a quando gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati e l'impasto avrà una buona consistenza; è importantissimo attendere che l'impasto sia ben incordato prima di iniziare ad inserire l'emulsione, altrimenti corri il rischio che l'impasto si sleghi e diventi irrecuperabile. Inizia ad inserire gradualmente l'emulsione in 4 volte aumentando la velocità, aspettando che ogni inserimento sia perfettamente assorbito prima di procedere con il successivo. Durante l'impasto fai attenzione a non far salire eccessivamente la temperatura che possibilmente non dovrebbe superare i 26°/27°. L'impasto finito si deve presentare liscio, ben legato e non eccessivamente lucido, altrimenti significa che è stato lavorato troppo. A questo punto puoi inserire le sospensioni (canditi e uvetta), fai girare brevemente la macchina alla minima velocità il tempo strettamente necessario a distribuirli uniformemente. Togli l'impasto dalla macchina e mettilo nello stesso contenitore imburato dove hai fatto lievitare il primo impasto, lascialo scoperto (senza aggiungere burro in superficie), segna il punto di partenza, mettilo a 28 gradi e attendi 2 o 3 ore perché l'impasto inizi a lievitare e cresca di circa il 20% rispetto al punto di partenza, poi procedi alla formatura. Appena finito il secondo impasto, prepara la glassa (nel caso tu voglia usarla) e tienila a temperatura ambiente.



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	35,25
TUORLO	530	9,36
BURRO DI LATTERIA	550	19,41
ZUCCHERO	420	17,17
LIEVITO MADRE	300	7,40
ACQUA	280	0,00
SALE	22	0,90
PASTA D'ARANCIA	30	1,02
MIELE	50	1,48
BUCCE DI AGRUMI	10	0,34
MALTO	10	0,37
PANNA	80	1,31
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,15
CREMA PASTICCERA	100	2,05
LATTE CONDENSATO	150	3,70
AROMI	20	0,08
FAVA TONKA	4	
TOTALE IMPASTO	3.560	

UVETTA	500	12,10
CANDITI	700	16,94
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.760	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 23/09/2024

DATA SCADENZA: 23/10/2024

1° impasto Il primo impasto va fatto generalmente al pomeriggio, considerando che facendolo lievitare ad una temperatura di 23 gradi, impiegherà circa 13 ore a quadruplicare di volume, quindi se finisci di impastare alle 18:00 sarà pronto per il secondo impasto verso le 07:00 del mattino seguente. Procedi inserendo tutta la farina, tutta l'acqua, il lievito e la prima dose di tuorlo, aziona la macchina a velocità medio bassa, attendi che i primi ingredienti siano ben impastati e che l'impasto prenda una consistenza tenace, elastica, liscia e resistente, a questo punto puoi iniziare ad inserire gradualmente l'emulsione in 3

volte alzando la velocità; man mano che una parte dell'emulsione viene assorbita e l'impasto si ricompone, procedi con l'aggiunta della successiva. Durante l'impasto fai attenzione a non far salire eccessivamente la temperatura che possibilmente non dovrebbe superare i 26°/27°, a parte la primissima fase dove l'impasto è duro e potrebbe scaldarsi anche fino a 30°, ma poi si raffredderà inserendo l'emulsione. L'impasto finito si deve presentare liscio, ben legato e non lucido, altrimenti significa che è stato lavorato troppo. A questo punto metti l'impasto in un contenitore graduato imburato, che possa contenere un volume quadruplo rispetto a quello iniziale, segna il punto di partenza, ungi molto bene la superficie con il burro sciolto tra le mani e mettilo scoperto ad una temperatura di circa 23 gradi; è possibile far lievitare il primo impasto anche a temperature inferiori, in questo caso impiegherà più tempo, oppure a temperature superiori, ma non oltre i 26 gradi e in questo caso la lievitazione avverrà più velocemente. E' comunque preferibile far lievitare il primo impasto ad una temperatura bassa, in modo da ridurre i rischi di surriscaldamento durante il secondo impasto. Una volta che il primo impasto avrà raggiunto un volume quadruplo rispetto a quello iniziale (se per esempio il livello di partenza era 2, dovrai aspettare che arrivi a 8), potrai procedere al secondo impasto. 2° impasto Il secondo impasto va fatto quando il primo impasto è quadruplicato di volume. Procedi inserendo in macchina tutta la farina, tutto il primo impasto lievitato, il malto e l'acqua, avvia la macchina a velocità medio bassa e impasta fino a quando gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati e l'impasto avrà una buona consistenza; è importantissimo attendere che l'impasto sia ben incordato prima di iniziare ad inserire l'emulsione, altrimenti corri il rischio che l'impasto si sleghi e diventi irrecuperabile. Inizia ad inserire gradualmente l'emulsione in 4 volte aumentando la velocità, aspettando che ogni inserimento sia perfettamente assorbito prima di procedere con il successivo. Durante l'impasto fai attenzione a non far salire eccessivamente la temperatura che possibilmente non dovrebbe superare i 26°/27°. L'impasto finito si deve presentare liscio, ben legato e non eccessivamente lucido, altrimenti significa che è stato lavorato troppo. A questo punto puoi inserire le sospensioni (canditi e uvetta), fai girare brevemente la macchina alla minima velocità il tempo strettamente necessario a distribuirli uniformemente. Togli l'impasto dalla macchina e mettilo nello stesso contenitore imburato dove hai fatto lievitare il primo impasto, lascialo scoperto (senza aggiungere burro in superficie), segna il punto di partenza, mettilo a 28 gradi e attendi 2 o 3 ore perché l'impasto inizi a lievitare e cresca di circa il 20% rispetto al punto di partenza, poi procedi alla formatura. Appena finito il secondo impasto, prepara la glassa (nel caso tu voglia usarla) e tienila a temperatura ambiente.