RICETTARIO

Natale in Amelia

2026



AMELIA3
Food Lab Academy

SUA MAESTÀ
Panettone classico



PRIMO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
01071001	Dolce Forno Maestro	3900 g
	Acqua	1800 g
W171	Lievito di birra	15 g
M14	Zucchero	100 g
W296	Tuorlo	450 g
A171	Burro	750 g

Procedimento

Impastare il **Dolce Forno Maestro con il lievito di birra e l'acqua** per circa **15 minuti,** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Incorporare lo zucchero e i tuorli, **precedentemente mescolati tra loro,** e lavorare fino al **completo assorbimento.** Aggiungere quindi il **burro morbido, poco alla volta,** fino al completo assorbimento. La **temperatura finale dell'impasto** dovrà essere di **26–28°C.** Preparare una spia da 1250 g per monitorare la lievitazione. Lasciare lievitare in cella a **22–24 °C,** con il **75% di umidità,** per **10–14 ore,** fino a quando il **volume sarà quadruplicato.**



SECONDO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
	Preimpasto	7000 g
01071001	Dolce Forno Maestro	2700 g
	Acqua	600 g
S1	Sale	30 g
M14	Zucchero	440 g
W339	Miele millefiori	230 g
KC51	Pasta Arancio	230 g
W296	Tuorlo	1100 g
A171	Burro 82% m.g.	1500 g
01100222	Joypaste vaniglia	240 g
ZC161	Arancio candito	1000 g
ZC105	Cedro candito	1000 g
Z93	Uvetta candita	1600 g

Procedimento

La sera prima:
Aromatizzare il **burro morbido con la Joypaste vaniglia,** coprire con pellicola e conservare fino al giorno successivo.

Il giorno seguente:
Impastare **il preimpasto** con **il Dolce Forno Maestro, il sale** e **l'acqua** per circa **15 minuti** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Aggiungere lo zucchero, il miele millefiori e la pasta d'arancio, lavorando fino al **completo assorbimento.** Incorporare quindi i tuorli, **amalgamandoli bene,** e unire il **burro aromatizzato poco alla volta,** fino a completo assorbimento. Infine, aggiungere i canditi e **distribuirli uniformemente nell'impasto.** Al termine, la **temperatura dell'impasto** dovrà essere di **26–28 °C**



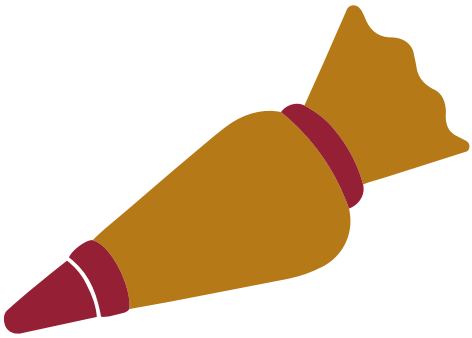
PUNTATURA E FORMATURA

Lasciare puntare l'impasto in cella a **28–30° C** per circa **1 ora – 1 ora e mezza,** utilizzando un **mastello non troppo largo né troppo alto:** l'impasto dovrà alzarsi di circa **2 cm.**
Dividere in **pezzature da 1 kg** e lasciare riposare sul banco per circa **10 minuti.** Procedere quindi con la **formatura** e sistemare nei pirottini.
Lasciare lievitare a **28–30° C,** con il **75% di umidità,** per circa **3–4 ore, senza superare le 5 ore complessive** di lievitazione. Infine, estrarre dalla cella e lasciare a temperatura ambiente fino alla formazione di una **leggera pelle in superficie.**

COTTURA

Cuocere a **160° C per circa 40 minuti con la valvola chiusa,** quindi abbassare la temperatura a **150° C** e proseguire la cottura per circa **10 minuti con la valvola aperta.**
Tempi e temperature possono variare in base alla **pezzatura** e al **tipo di forno utilizzato.**





AMELIA3
Food Lab Academy

DUCA NERO

Panettone cioccolato pepe nero e frutta secca



PRIMO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
01070116	Dolce Forno	3900 g
	Acqua	1800 g
W171	Lievito di birra	12 g
M14	Zucchero	100 g
W296	Tuorlo	450 g
A171	Burro	750 g

Procedimento

Impastare il **Dolce Forno con il lievito di birra e l'acqua** per circa **15 minuti,** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Incorporare lo zucchero e i tuorli, **precedentemente mescolati tra loro,** e lavorare fino al **completo assorbimento.** Aggiungere quindi il **burro morbido, poco alla volta,** fino al completo assorbimento. La **temperatura finale dell'impasto** dovrà essere di **26–28°C.**
Preparare una spia da 1250 g per monitorare la lievitazione. Lasciare lievitare in cella a **22–24 °C,** con il **75% di umidità,** per **10–14 ore,** fino a quando il **volume sarà quadruplicato.**

EMULSIONE AL CACAO

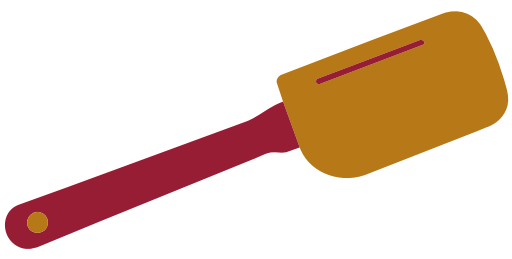
Art.	Ingredienti	Quantitá
01070480	Cacao 22/24%	225 g
	Acqua	975 g
	Copertura fondente 60/70%	900 g

Procedimento

Portare l'**acqua** a circa 80°C, versarla in una ciotola contenente il **cacao in polvere** e la **copertura fondente** a gocce.
Emulsionare il tutto con un minipimer fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
Coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

SECONDO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
	Preimpasto	6950 g
01070116	Dolce Forno	2700 g
	Acqua	600 g
S1	Sale	30 g
M14	Zucchero	450 g
W339	Miele millefiori	230 g
23202	Mosto cotto	230 g
W296	Tuorlo	1100 g
A171	Burro 82% m.g.	1400 g
01100222	Joypaste vaniglia	160 g
01100293	Joypaste cannella	200 g
N101	Pepe nero	36/40 g
	Canditi misti, frutta secca e chunks	3400 g





Procedimento

La sera prima:
Aromatizzare il **burro morbido con la Joypaste vaniglia, Joypaste cannella e il pepe,** coprire con pellicola e conservare fino al giorno successivo.

Il giorno seguente:
Impastare **il preimpasto** con **il Dolce Forno, il sale** e **l'acqua** per circa **15 minuti** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Aggiungere lo zucchero, il miele millefiori e il mosto cotto, lavorando fino al **completo assorbimento.** Incorporare quindi i tuorli e l'emulsione al cacao, **amalgamandoli bene,** e unire il **burro aromatizzato poco alla volta,** fino a completo assorbimento. Infine, aggiungere i canditi e la frutta secca **distribuendoli uniformemente nell'impasto.** Al termine, la **temperatura dell'impasto** dovrà essere di **26–28 °C**

PUNTATURA E FORMATURA

Lasciare puntare l'impasto in cella a **28–30° C** per circa **1 ora – 1 ora e mezza,** utilizzando un **mastello non troppo largo né troppo alto:** l'impasto dovrà alzarsi di circa **2 cm.**
Dividere in **pezzature da 1 kg** e lasciare riposare sul banco per circa **10 minuti.** Procedere quindi con la **formatura** e sistemare nei pirottini.
Lasciare lievitare a **28–30° C,** con il **75% di umidità,** per circa **3–4 ore, senza superare le 5 ore complessive** di lievitazione. Infine, estrarre dalla cella e lasciare a temperatura ambiente fino alla formazione di una **leggera pelle in superficie.**

COTTURA

Cuocere a **160° C per circa 40 minuti con la valvola chiusa,** quindi abbassare la temperatura a **150° C** e proseguire la cottura per circa **10 minuti con la valvola aperta.**
Tempi e temperature possono variare in base alla **pezzatura** e al **tipo di forno utilizzato.**

GIARDINO D'ORO

Panettone agli agrumi



PRIMO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
01070116	Dolce Forno	3900 g
	Acqua	1800 g
W171	Lievito di birra	12 g
M14	Zucchero	100 g
W296	Tuorlo	450 g
A171	Burro	750 g

Procedimento

Impastare il **Dolce Forno con il lievito di birra e l'acqua** per circa **15 minuti,** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Incorporare lo zucchero e i tuorli, **precedentemente mescolati tra loro,** e lavorare fino al **completo assorbimento.** Aggiungere quindi il **burro morbido, poco alla volta,** fino al completo assorbimento. La **temperatura finale dell'impasto** dovrà essere di **26–28°C.**
Preparare una spia da 1250 g per monitorare la lievitazione. Lasciare lievitare in cella a **22–24 °C,** con il **75% di umidità,** per **10–14 ore,** fino a quando il **volume sarà quadruplicato.**



SECONDO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
	Preimpasto	6950 g
01070116	Dolce Forno	2700 g
	Acqua	600 g
S1	Sale	30 g
M14	Zucchero	400 g
W339	Miele millefiori	200 g
KC51	Pasta arancio	120 g
ZC62	Pasta mandarino	120 g
KC52	Pasta limone	120 g
W296	Tuorlo	1100 g
A171	Burro 82% m.g.	1400 g
01100222	Joypaste vaniglia	160 g
ZC161	Arancio candito	1200 g
ZC105	Cedro candito	1200 g
ZC108	Mandarino candito	1200 g

Procedimento

La sera prima:
Aromatizzare il **burro morbido con la Joypaste vaniglia,** coprire con pellicola e conservare fino al giorno successivo.

Il giorno seguente:
Impastare **il preimpasto** con **il Dolce Forno, il sale** e **l'acqua** per circa **15 minuti** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Aggiungere lo zucchero, il miele millefiori e la pasta d'arancio, di mandarino e di limone, lavorando fino al **completo assorbimento.** Incorporare quindi i tuorli, **amalgamandoli bene,** e unire il **burro aromatizzato poco alla volta,** fino a completo assorbimento. Infine, aggiungere i canditi e **distribuirli uniformemente nell'impasto.** Al termine, la **temperatura dell'impasto** dovrà essere di **26–28 °C**

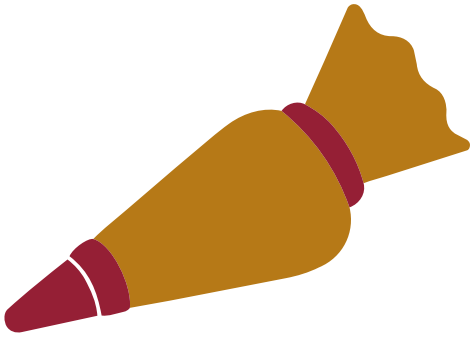


PUNTATURA E FORMATURA

Lasciare puntare l'impasto in cella a **28–30° C** per circa **1 ora – 1 ora e mezza,** utilizzando un **mastello non troppo largo né troppo alto:** l'impasto dovrà alzarsi di circa **2 cm.**
Dividere in **pezzature da 1 kg** e lasciare riposare sul banco per circa **10 minuti.** Procedere quindi con la **formatura** e sistemare nei pirottini.
Lasciare lievitare a **28–30° C,** con il **75% di umidità,** per circa **3–4 ore, senza superare le 5 ore complessive** di lievitazione. Infine, estrarre dalla cella e lasciare a temperatura ambiente fino alla formazione di una **leggera pelle in superficie.**

COTTURA

Cuocere a **160° C per circa 40 minuti con la valvola chiusa,** quindi abbassare la temperatura a **150° C** e proseguire la cottura per circa **10 minuti con la valvola aperta.**
Tempi e temperature possono variare in base alla **pezzatura** e al **tipo di forno utilizzato.**





AMELIA3
Food Lab Academy

ABBRACCIO D'INVERNO

Panettone caramello mela e cannella



PRIMO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
01070116	Dolce Forno	3900 g
	Acqua	1800 g
W171	Lievito di birra	12 g
M14	Zucchero	100 g
W296	Tuorlo	450 g
A171	Burro	750 g

Procedimento

Impastare il **Dolce Forno con il lievito di birra e l'acqua** per circa **15 minuti,** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Incorporare lo zucchero e i tuorli, **precedentemente mescolati tra loro,** e lavorare fino al **completo assorbimento.** Aggiungere quindi il **burro morbido, poco alla volta,** fino al completo assorbimento. La **temperatura finale dell'impasto** dovrà essere di **26–28°C.**
Preparare una spia da 1250 g per monitorare la lievitazione. Lasciare lievitare in cella a **22–24 °C,** con il **75% di umidità,** per **10–14 ore,** fino a quando il **volume sarà quadruplicato.**

SECONDO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
	Preimpasto	6950 g
01070116	Dolce Forno	2700 g
	Acqua	600 g
S1	Sale	30 g
M14	Zucchero	600 g
W339	Miele millefiori	200 g
KC51	Pasta arancio	140 g
W296	Tuorlo	1100 g
A171	Burro 82% m.g.	1400 g
01100222	Joypaste vaniglia	40 g
01100293	Joypaste cannella	200 g
ZC125	Mela semicandita	1800 g
W364	Chunks al caramello	1800 g

Procedimento

La sera prima:
Aromatizzare il **burro morbido con la Joypaste vaniglia e Joypaste Cannella,** coprire con pellicola e conservare fino al giorno successivo.

Il giorno seguente:
Impastare **il preimpasto** con **il Dolce Forno, il sale** e **l'acqua** per circa **15 minuti** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Aggiungere lo zucchero, il miele millefiori e la pasta d'arancio, lavorando fino al **completo assorbimento.** Incorporare quindi i tuorli, **amalgamandoli bene,** e unire il **burro aromatizzato poco alla volta,** fino a completo assorbimento. Infine, aggiungere **la mela semicandita** e **i chuncks al caramello** distribuendoli **uniformemente nell'impasto.** Al termine, la **temperatura dell'impasto** dovrà essere di **26–28 °C**



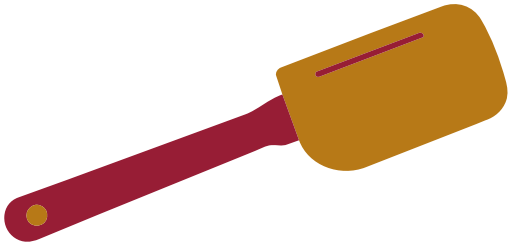
PUNTATURA E FORMATURA

Lasciare puntare l'impasto in cella a **28–30° C** per circa **1 ora – 1 ora e mezza,** utilizzando un **mastello non troppo largo né troppo alto:** l'impasto dovrà alzarsi di circa **2 cm.**
Dividere in **pezzature da 1 kg** e lasciare riposare sul banco per circa **10 minuti.** Procedere quindi con la **formatura** e sistemare nei pirottini.
Lasciare lievitare a **28–30° C,** con il **75% di umidità,** per circa **3–4 ore, senza superare le 5 ore complessive** di lievitazione. Infine, estrarre dalla cella e lasciare a temperatura ambiente fino alla formazione di una **leggera pelle in superficie.**

COTTURA

Cuocere a **160° C per circa 40 minuti con la valvola chiusa,** quindi abbassare la temperatura a **150° C** e proseguire la cottura per circa **10 minuti con la valvola aperta.**
Tempi e temperature possono variare in base alla **pezzatura** e al **tipo di forno utilizzato.**





AMELIA3
Food Lab Academy

CANDIDO ARDORE

Panettone cioccolato bianco nduja e amarene



PRIMO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
01070116	Dolce Forno	3900 g
	Acqua	1800 g
W171	Lievito di birra	12 g
M14	Zucchero	100 g
W296	Tuorlo	450 g
A171	Burro	750 g

Procedimento

Impastare il **Dolce Forno con il lievito di birra e l'acqua** per circa **15 minuti,** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Incorporare lo zucchero e i tuorli, **precedentemente mescolati tra loro,** e lavorare fino al **completo assorbimento.** Aggiungere quindi il **burro morbido, poco alla volta,** fino al completo assorbimento. La **temperatura finale dell'impasto** dovrà essere di **26–28°C.**
Preparare una spia da 1250 g per monitorare la lievitazione. Lasciare lievitare in cella a **22–24 °C,** con il **75% di umidità,** per **10–14 ore,** fino a quando il **volume sarà quadruplicato.**

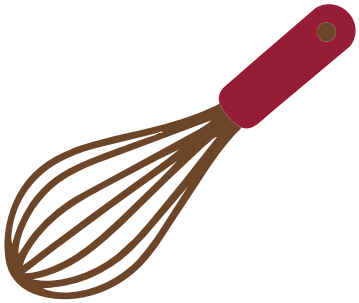
SECONDO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
	Preimpasto	6950 g
01070116	Dolce Forno	2700 g
	Acqua	600 g
S1	Sale	30 g
M14	Zucchero	600 g
W339	Miele millefiori	300 g
W296	Tuorlo	1100 g
A171	Burro 82% m.g.	1400 g
D165	Crema di ‘nduja	600 g
01100222	Joypaste vaniglia	150 g
W124	Chunks cioccolato bianco	1800 g
Z129	Amarene in sciroppo	1800 g

Procedimento

La sera prima:
Aromatizzare il **burro morbido con la Joypaste vaniglia e la crema di ‘nduja,** coprire con pellicola e conservare fino al giorno successivo.

Il giorno seguente:
Impastare **il preimpasto** con **il Dolce Forno, il sale** e **l’acqua** per circa **15 minuti** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Aggiungere lo zucchero e il miele millefiori, lavorando fino al **completo assorbimento.** Incorporare quindi i tuorli, **amalgamandoli bene,** e unire il **burro aromatizzato poco alla volta,** fino a completo assorbimento. Infine, aggiungere **le amarene in sciroppo** e **i chuncks al cioccolato bianco** distribuendoli **uniformemente nell’impasto.** Al termine, la **temperatura dell’impasto** dovrà essere di **26–28 °C**





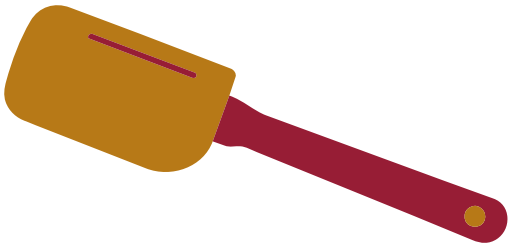
PUNTATURA E FORMATURA

Lasciare puntare l'impasto in cella a **28–30° C** per circa **1 ora – 1 ora e mezza,** utilizzando un **mastello non troppo largo né troppo alto:** l'impasto dovrà alzarsi di circa **2 cm.**
Dividere in **pezzature da 1 kg** e lasciare riposare sul banco per circa **10 minuti.** Procedere quindi con la **formatura** e sistemare nei pirottini.
Lasciare lievitare a **28–30° C,** con il **75% di umidità,** per circa **3–4 ore, senza superare le 5 ore complessive** di lievitazione. Infine, estrarre dalla cella e lasciare a temperatura ambiente fino alla formazione di una **leggera pelle in superficie.**

COTTURA

Cuocere a **160° C per circa 40 minuti con la valvola chiusa,** quindi abbassare la temperatura a **150° C** e proseguire la cottura per circa **10 minuti con la valvola aperta.**
Tempi e temperature possono variare in base alla **pezzatura** e al **tipo di forno utilizzato.**





AMELIA3
Food Lab Academy

NOTTE D'AMBRA

Panettone cioccolato fondente pera e mandarino



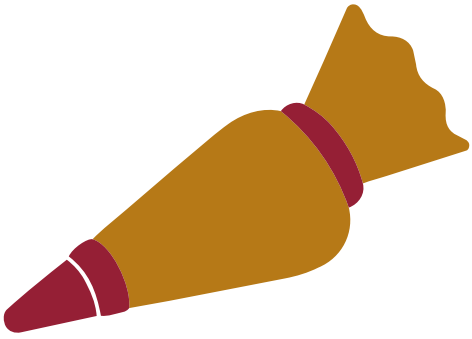
PRIMO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
01071001	Dolce Forno Maestro	3900 g
	Acqua	1800 g
W171	Lievito di birra	15 g
M14	Zucchero	100 g
W296	Tuorlo	450 g
A171	Burro	750 g

Procedimento

Impastare il **Dolce Forno Maestro con il lievito di birra e l'acqua** per circa **15 minuti,** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Incorporare lo zucchero e i tuorli, **precedentemente mescolati tra loro,** e lavorare fino al **completo assorbimento.** Aggiungere quindi il **burro 82% m.g. morbido, poco alla volta,** fino al completo assorbimento. La **temperatura finale dell'impasto** dovrà essere di **26–28°C.**

Preparare una spia da 1250 g per monitorare la lievitazione. Lasciare lievitare in cella a **22–24 °C,** con il **75% di umidità,** per **10–14 ore,** fino a quando il **volume sarà quadruplicato.**



POLENTINO

Art.	Ingredienti	Quantitá
F196	Farina integrale forte	350 g
H72	Punch mandarino	600 g

Procedimento

Scaldare il **punch al mandarino** e toglierlo dal fuoco **appena raggiunge il bollore.** Versare la **farina integrale tutta in una volta** e mescolare fino al **completo assorbimento.** Rimettere sul fuoco per qualche secondo, continuando a mescolare, quindi coprire con **pellicola a contatto** e conservare a **4 °C.**

SECONDO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
	Preimpasto	7000 g
01070116	Dolce Forno	2700 g
	Acqua	600 g
S1	Sale	30 g
M14	Zucchero	440 g
W339	Miele millefiori	230 g
ZC62	Pasta di mandarino	230 g
W296	Tuorlo	1100 g
A171	Burro 82% m.g.	1400 g
D165	Crema di ‘nduja	600 g
01100222	Joypaste vaniglia	200 g
ZC50	Pera semicandita	1800 g
W175	Chunks cioccolato fondente	1800 g
	Polentino	920 g



Procedimento

La sera prima:
Aromatizzare il **burro morbido con la Joypaste vaniglia,** coprire con pellicola e conservare fino al giorno successivo.

Il giorno seguente:
Impastare **il preimpasto** con **il Dolce Forno, il sale** e **l'acqua** per circa **15 minuti** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Aggiungere lo zucchero e il miele millefiori e il polentino, lavorando fino al **completo assorbimento.** Incorporare quindi i tuorli, **amalgamandoli bene,** e unire il **burro aromatizzato poco alla volta,** fino a completo assorbimento. Infine, aggiungere **la pera semicandita** e **i chuncks al cioccolato fondente** distribuendoli **uniformemente nell'impasto.** Al termine, la **temperatura dell'impasto** dovrà essere di **26–28 °C**

PUNTATURA E FORMATURA

Lasciare puntare l'impasto in cella a **28–30° C** per circa **1 ora – 1 ora e mezza,** utilizzando un **mastello non troppo largo né troppo alto:** l'impasto dovrà alzarsi di circa **2 cm.**
Dividere in **pezzature da 1 kg** e lasciare riposare sul banco per circa **10 minuti.** Procedere quindi con la **formatura** e sistemare nei pirottini.
Lasciare lievitare a **28–30° C,** con il **75% di umidità,** per circa **3–4 ore, senza superare le 5 ore complessive** di lievitazione. Infine, estrarre dalla cella e lasciare a temperatura ambiente fino alla formazione di una **leggera pelle in superficie.**

COTTURA

Cuocere a **160° C per circa 40 minuti con la valvola chiusa,** quindi abbassare la temperatura a **150° C** e proseguire la cottura per circa **10 minuti con la valvola aperta.**
Tempi e temperature possono variare in base alla **pezzatura** e al **tipo di forno utilizzato.**



AMELIA3
Food Lab Academy

RADICI D'AUTUNNO

Panettone cereali antichi e marroni

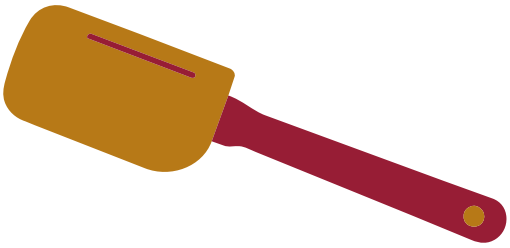


PRIMO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
01070116	Dolce Forno	3900 g
	Acqua	1800 g
W171	Lievito di birra	12 g
M14	Zucchero	100 g
W296	Tuorlo	400 g
A171	Burro	750 g

Procedimento

Impastare il **Dolce Forno con il lievito di birra e l'acqua** per circa **15 minuti,** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Incorporare lo zucchero e i tuorli, **precedentemente mescolati tra loro,** e lavorare fino al **completo assorbimento.** Aggiungere quindi il **burro morbido, poco alla volta,** fino al completo assorbimento. La **temperatura finale dell'impasto** dovrà essere di **26–28°C.**
Preparare una spia da 1250 g per monitorare la lievitazione. Lasciare lievitare in cella a **22–24 °C,** con il **75% di umidità,** per **10–14 ore,** fino a quando il **volume sarà quadruplicato.**



SECONDO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
	Preimpasto	6950 g
01070116	Dolce Forno	1700 g
01080103	Multigrain	1000 g
	Acqua	600 g
S1	Sale	30 g
M14	Zucchero	600 g
W339	Miele millefiori	160 g
KC51	Pasta di arancio	230 g
W296	Tuorlo	1100 g
A171	Burro 82% m.g.	1400 g
01100222	Joypaste vaniglia	200 g
Z10	Marron glace	2800 g
01080447	Decorgrain	800 g

Procedimento

La sera prima:
Aromatizzare il **burro morbido con la Joypaste vaniglia,** coprire con pellicola e conservare fino al giorno successivo.

Il giorno seguente:
Impastare **il preimpasto** con **il Dolce Forno, il sale** e **l'acqua** per circa **15 minuti** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Aggiungere lo zucchero e il miele millefiori e la pasta di arancia, lavorando fino al **completo assorbimento.** Incorporare quindi i tuorli, **amalgamandoli bene,** e unire il **burro aromatizzato poco alla volta,** fino a completo assorbimento. Infine, aggiungere **i marron glace** e **il decorgrain** distribuendoli **uniformemente nell'impasto.** Al termine, la **temperatura dell'impasto** dovrà essere di **26–28 °C**

PUNTATURA E FORMATURA

Lasciare puntare l'impasto in cella a **28–30° C** per circa **1 ora – 1 ora e mezza,** utilizzando un **mastello non troppo largo né troppo alto:** l'impasto dovrà alzarsi di circa **2 cm.**
Dividere in **pezzature da 1 kg** e lasciare riposare sul banco per circa **10 minuti.** Procedere quindi con la **formatura** e sistemare nei pirottini.
Lasciare lievitare a **28–30° C,** con il **75% di umidità,** per circa **3–4 ore, senza superare le 5 ore complessive** di lievitazione. Infine, estrarre dalla cella e lasciare a temperatura ambiente fino alla formazione di una **leggera pelle in superficie.**

COTTURA

Cuocere a **160° C per circa 40 minuti con la valvola chiusa,** quindi abbassare la temperatura a **150° C** e proseguire la cottura per circa **10 minuti con la valvola aperta.**
Tempi e temperature possono variare in base alla **pezzatura** e al **tipo di forno utilizzato.**



AMELIA3
Food Lab Academy

GRAN SAPORE

Panettone friarielli e salsiccia con crumble alla paprika



PRIMO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
01071001	Dolce Forno Maestro	3900 g
	Acqua	1800 g
W171	Lievito di birra	15 g
M14	Zucchero	100 g
W296	Tuorlo	600 g
A171	Burro	750 g

Procedimento

Impastare il **Dolce Forno con il lievito di birra e l'acqua** per circa **15 minuti,** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Incorporare lo zucchero e i tuorli, **precedentemente mescolati tra loro,** e lavorare fino al **completo assorbimento.** Aggiungere quindi il **burro morbido, poco alla volta,** fino al completo assorbimento. La **temperatura finale dell'impasto** dovrà essere di **26–28°C.**
Preparare una spia da 1250 g per monitorare la lievitazione. Lasciare lievitare in cella a **22–24 °C,** con il **75% di umidità,** per **10–14 ore,** fino a quando il **volume sarà quadruplicato.**



SECONDO IMPASTO

Art.	Ingredienti	Quantitá
	Preimpasto	6950 g
01071001	Dolce Forno Maestro	1500 g
01080190	Gran Mediterraneo	1200 g
	Acqua	500 g
S1	Sale	55 g
M14	Zucchero	400 g
W296	Tuorlo	1050 g
A171	Burro 82% m.g.	1200 g
A7	Parmigiano	250 g
N101	Pepe	18 g
A7	Grana a cubetti	300 g
BF12	Salsiccia	1650 g
D71	Friarielli	900 g
G64	Pomodorini ciliegini secchi	750 g

Procedimento

La sera prima:
Aromatizzare il **burro morbido con il parmigiano grattuggiato e il pepe,** coprire con pellicola e conservare fino al giorno successivo.

Il giorno seguente:
Impastare **il preimpasto** con **il Dolce Forno Maestro, il sale** e **l'acqua** per circa **15 minuti** fino a ottenere un **impasto liscio e asciutto,** con una **maglia glutinica ben sviluppata.** Aggiungere lo zucchero lavorando fino al **completo assorbimento.** Incorporare quindi i tuorli, **amalgamandoli bene,** e unire il **burro aromatizzato poco alla volta,** fino a completo assorbimento. Infine, aggiungere **il grana a cubetti, la salsiccia** precedentemente cotta a 120° C per 12 minuti, **i friarielli e i pomodorini secchi,** dopo averli fatti scolare per bene e distribuendoli **uniformemente nell'impasto.** Al termine, la **temperatura dell'impasto** dovrà essere di **26–28 °C**

PUNTATURA E FORMATURA

Lasciare puntare l'impasto in cella a **28–30° C** per circa **1 ora – 1 ora e mezza,** utilizzando un **mastello non troppo largo né troppo alto:** l'impasto dovrà alzarsi di circa **2 cm.**
Dividere in **pezzature da 1 kg** e lasciare riposare sul banco per circa **10 minuti.** Procedere quindi con la **formatura** e sistemare nei pirottini.
Lasciare lievitare a **28–30° C,** con il **75% di umidità,** per circa **3–4 ore, senza superare le 5 ore complessive** di lievitazione. Infine, estrarre dalla cella e lasciare a temperatura ambiente fino alla formazione di una **leggera pelle in superficie.**

COTTURA

Cuocere a **160° C per circa 40 minuti con la valvola chiusa,** quindi abbassare la temperatura a **150° C** e proseguire la cottura per circa **10 minuti con la valvola aperta.**
Tempi e temperature possono variare in base alla **pezzatura** e al **tipo di forno utilizzato.**