



Ricetta Panettone  
**TRADIZIONALE**

+

Ricetta Panettone  
**GRAN MORO**

=



# PANETTONE TRADIZIONALE

Utilizzando 1 sacco di DELILEVPLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

## INGREDIENTI

### Primo impasto (biga)



DELILEVPLUS DELIZIA	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

## INGREDIENTI

### Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI BESOZZI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
UVA SULTANINA	3.500 GR
SCORZA ARANCIA CUBETTI	3.500 GR

### glassa:

AMAREL (ghiaccia per panettoni, ottima tenuta)

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore.

Cuocere in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

Per il Panettone tradizionale Milano "top" prenota un nostro tecnico.

# PANETTONE GRAN MORO

Utilizzando 1 sacco di DELILEVPLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

## INGREDIENTI

### Primo impasto (biga)



DELILEVPLUS DELIZIA	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

## INGREDIENTI

### Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI BESOZZI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
BURRO DI CACAO MYCRIO	550 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA)	500 GR
CIOCCOLATO FONDENTE 70%	600 GR
MASSA DI CACAO PURO	1.000 GR
AMAREL (ghiaccia per panettoni, ottima tenuta)	2.000 GR
GRUE DI CACAO	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo il cioccolato, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore.

Glassare i panettoni e spolverizzarli con la grue di cacao. Cuocere in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

# PANETTONE REALE

Utilizzando 1 sacco di DELILEVPLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

## INGREDIENTI

### Primo impasto (biga)



DELILEVPLUS DELIZIA	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

## INGREDIENTI

### Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI BESOZZI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
BURRO DI CACAO MYCRIO	550 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA)	500 GR
DELIPERSIPAN DELIZIA	3.500 GR
MASSA DI CACAO PURO	1.000 GR
ROTTAME MARRON GRACE AGRIMONTANA	3.500 GR
AMAREL (ghiaccia per panettoni, ottima tenuta) + DELIKAO DELIZIA	2.000 GR
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.
CHOCOCUBS FONDENTI CALLEBAUT	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi). Inserire l'emulsione ottenuta con burro di cacao e massa di cacao scaldate a microonde, infine inserire il Delipersipan e rottami di marroni, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 5 ore.

Glassare i panettoni con ghiaccia, granella di zucchero e nocchie. Cuocere in forno preriscaldato.

Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°C con temperatura al cuore 92/96°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

# PANFRUTTO

Utilizzando 1 sacco di DELILEVPLUS da 10 kg realizziamo circa 80 panfrutti da 350gr.

## INGREDIENTI

### Primo impasto (biga)



DELILEVPLUS DELIZIA	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

## INGREDIENTI

### Secondo impasto



PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
PASTA ARANCIO CANDITA	500 GR
CUBETTI PERA CANDITA	2.000 GR
CUBETTI ARANCIA CANDITA	2.000 GR
AMARENA 18/20 DELIZIA	3.000 GR
AMAREL (ghiaccia per panettoni, ottima tenuta)	2.000 GR
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e la pasta arancio, in ultimo i fruttini alla pera e pesca e infine le amarene. Temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C. Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C per 45/60 minuti, spezzare l'impasto 350 gr e adagiarli negli appositi stampi (easybake). Lasciar lievitare a 30°C, umidità 70/80% per 2 ore. Glassarli e cospargerli con granella di zucchero. Cuocere in forno preriscaldato circa 30 minuti a 160/170°C.

Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panfrutti a raffreddare a testa in giù.

# PANDORO

Utilizzando 1 sacco di DELILEVPLUS da 10 kg realizziamo circa 33 pandori

## INGREDIENTI



### Primo impasto (biga)

DELILEVPLUS DELIZIA	5000 GR
ACQUA	1.750 GR
BURRO	1.000 GR
TUORLO D'UOVO	500 GR
LIEVITO	250 GR



Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 3 ore a 28/30°C, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

## INGREDIENTI

### Secondo impasto



PRIMO IMPASTO	biga quadruplicata
DELILEVPLUS DELIZIA	5000 GR
ZUCCHERO	750 GR
BURRO	1.250 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
ACQUA	1.500 GR
MIELE	250 GR
AROMI (BACCHE DI VANIGLIA)	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e il mix, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), temperatura dell'impasto in uscita 26/28°C. Lasciar riposare per 15/20 minuti.

Nel frattempo preparare l'emulsione:

### Emulsione



BURRO DI CACAO MYCRIO	500 GR
BURRO MORBIDO	2.000 GR
ZUCCHERO A VELO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	750 GR

Lavorare il tutto in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo e leggermente montato. Incorporare poco per volta l'emulsione al precedente impasto ottenuto fino ad ottenere una struttura liscia e omogenea. Riposare l'impasto per 40 minuti, quindi spezzare dei pesi desiderati e porre a lievitazione negli appositi stampi per 5/6 ore in cella di lievitazione a 28°C. L'impasto dovrà raggiungere il bordo dello stampo stesso. Infornare a 170/180°C per circa 60 minuti per il pandoro da 1 kg. Lasciar raffreddare nello stampo prima di sfornarlo.



[www.moca.it](http://www.moca.it)

seguici su:



mocaspa