

PANETTONE amb massa mare Forki

Iniciar uns 11 dies abans: si el volem per Nadal hem de començar a refrescar la massa mare l'13 de desembre per enforar el 21.

Atenció: Necessitarem un mínim de 2 Kg de farina Manitoba (1,5 pels refrescos massa mare).

	11/desembre>	Refrescos de la massa mare: uns 500 grs farina T80 (panificable) + 700 grs farina Manitoba
necessitarem 11 ous	necessitarem 7 ous	
2 panet. de 7890 grs motllo Ø16x11	2 panet. de 525 grs motllo Ø14X9	PRIMER PASTAT (20 desembre)
150 grs	100 grs (50,0%)	de massa mare molt activada: refrescada un mínim de 9 dies seguits, seguint el protocol indicat a la taula
75 ml	50 ml (25,0%)	1ª dosis d'aigua
127 grs	85 grs (42,5%)	sucres blancs normals
90 grs (uns 5 rovells)	60 grs (uns 3 rovells) (30,0%)	1ª dosi de rovells d'ou (pesar els rovells i ajustar-se al pes indicat, no al número de rovells)
300 grs	200 grs	farina super força W400 i finor triple zero "000" El que més s'hi assembla es la farina Manitoba del Molí de CAPUTO (28% de proteïna). En tenen a Casa Perris, plaça Comercial, 2 (davant entrada del Born), al Gatgets d'Aragó
75 grs (uns 4 rovells)	50 grs (uns 3 rovells) (25,0%)	2ª dosi de rovell d'ou (pesar els rovells i ajustar-se al pes indicat, no al número de rovells)
37 ml	25 ml (12,5%)	2ª dosi d'aigua
190 grs	125 grs (62,5%)	mantega (freda però plàstica) - Montanari & Gruzza". En tenen als Veritas i a Caprichos (carrer de Sants 192) - La Barratte du Crémier. En tenen a LLet Crua del c/Càceres,14
		SEGON PASTAT (21 desembre)
1050 grs	700 grs	Tota la massa del primer pastat
112 grs	75 grs	farina super força tamisada amb grau de finor triple zero "000" No se'n troba a Barcelona, jo faig servir doble zero "00", força W380 o W400 o Manitoba del Molino CAPUTO (1)
30 grs	Atenció !! 20 grs	sucres blancs normals. ATENCIÓ: si al final hi poso la pasta de fruites (que portarà aprox 35 grs sucre/70 grs pasta), llavors NO HI POSO aquest sucre
33 grs (uns 2 rovells)	22 grs (1 rovell)	rovells d'ou (pesar els rovells i ajustar-se al pes indicat, no al número de rovells)
9 grs	6 grs	sal
105 grs	70 grs - 1 taronja - 1 mandarina - 1 llimona	pasta de fruites. S'ha de preparar amb 24 h antelació . Veure el procés. Si hi posem aquesta pasta llavors NO hi posarem el sucre indicat més amunt. Val la pena fer aquesta pasta de fruites perquè li dona un molt bon sabor a la massa.
45 grs	29 grs	mantega (freda però plàstica)
2	2	beines de vainilla de Nova Caledònia o de Madagascar - La polpa interior En tenen a Reinox, c/ Pallars, 65 (al final rampa parkingl)
105 grs - o 160 grs si no hi posem pasta de fruites	70 grs - o 105 grs si no hi posem pasta de fruites	taronja confitada a daus + cireres confitades (els italians hi posen cedre confitat però aquí no n'he trobat en lloc). Si no hi posem la pasta de fruites llavors incrementar la fruita confitada fins a 105 grs
105 grs - o 160 grs si no hi posem pasta de fruites	70 grs - o 105 grs si no hi posem pasta de fruites	mix de panses + nabius negres i vermells.(o panses de Màlaga o Corint) Si no hi posem la pasta de fruites llavors incrementar el mix de panses i nabius fins a 105 grs (o 157 grs si en fem 3)
		Cruixent guarnició
40 grs	30 grs	farina d'ametlla
100 grs	80 grs	sucres
8 grs	6 grs	Midó de blat de moro (Maizena)
40 grs	30 grs	clares d'ou
		Acabat final
	mantega	mantega per untar els motllos i per posar al mig de la creu abans d'enforar
	ametlla laminada	ametlla laminada per tirar per sobre de la guarnició d'acabat
3	2	MOTLLOS Panettone per a 500 grs de 16 cm x 11 cm
6	4	broquetes metàl·liques llargues per travessar els panettone i poder-los penjar de cap per avall

- (1) Entre la pasta de fruita i la fruita confitada no superar els 210-220 grs en total. Si no hi posem la pasta de fruita llavors podem incrementar els grs de les altres fruites (taronja i pances) o incorporar-hi una tercera fruita, com ara el cedre que hi posen els italians (aquí no en trobo) o cireres confitades.

Per fer el panetone amb massa mare hem d'aconseguir que la nostra massa mare tingui poca acidesa i que estigui molt activada, per això necessitem fer uns quants refrescos successius durant un quants dies abans de fer-la servir. També hem d'habituar el llevat a la farina que farem servir pel panetone. Per tant alhora de posar-nos-hi necessitem disposar d'un kilogram de farina Manitoba perquè en gastarem en els refrescos.

13 dies abans ACTIVAR LA MASSA MARE CADA DIA DURANT 9 DIES (deixant-la sempre a temperatura ambient) - Necessitarem un mínim de 1,5 kg de farina Manitoba pels refrescos.

- Els refrescos han d'estar ben mesurats i deixar reposar la massa dins d'un bol tapat amb un drap a una temperatura ambient d'uns 28 °C. Si partim de Manitoba farem els mateixos dies i refrescos.

	Massa mare a l'inici de cada etapa	Afegir FARINA	Afegir AIGUA La proporció d'aigua va variant	Temps pastat (minuts)
Dia -11 (13 desembre)	20 h Treure massa mare de la nevera i deixar-la a temperatura ambient fins l'endemà	---	---	---
Dia -10 (14 desembre) Fer UN refresc al dia	8 h Refrescar: proporció 1:2:2 Agafar 40 grs	80 grs farina T80	80 ml	3'
Dia -9 (15 desembre) Fer DOS refrescos al dia	8 h Refrescar: proporció 1:2:2 Agafar 40 grs	80 grs farina T80	80 ml	3'
	20 h Refrescar: proporció 1:2:2 Agafar 40 grs	80 grs farina T80	80 ml	3'
Dia -8 Dia -7 Dia -6 (16-17 i 18 desembre) Fer DOS refrescos al dia	8 h Refrescar: proporció 1:2:2 Agafar 40 grs	80 grs 40 grs farina T80 + 40 grs Manitoba	80 ml	3'
	20 h Refrescar: proporció 1:2:2 Agafar 40 grs	80 grs 40 grs farina T80 + 40 grs Manitoba	80 ml	3'
Dia -5 (19 desembre) Fer TRES refrescos al dia	8 h Refrescar: proporció 1:2:0,75 Agafar 40 grs	80 grs 30 grs farina T80 + 50 grs Manitoba	60 ml	5'
	16 h Refrescar: proporció 1:2:0,62 Agafar 40 grs	80 grs 20 grs farina T80 - 60 grs Manitoba	50 ml	5'
	24 h Refrescar: proporció 1:2:0,5 Agafar 40 grs	80 grs Manitoba Atenció: canvia a tota farina Manitoba	40 ml	10'
Dia -4 (20 desembre) Fer TRES refrescos al dia	8 h Refrescar: proporció 1:2:0,75 Agafar 40 grs	80 grs Manitoba	60 ml	5'
	16 h Refrescar: proporció 1:2:0,62 Agafar 40 grs	80 grs Manitoba	50 ml	5'
	24 h Refrescar: proporció 1:2:0,5 Agafar 40 grs	80 grs Manitoba	40 ml	10'
Dia -3 (21 desembre) Fer TRES refrescos al dia	7 h Refrescar: proporció 1:1:0,5 Agafar 60 grs	Atenció: canvia la quantitat farina 60 grs farina Manitoba	30 ml	10'
	13 h Refrescar: proporció 1:1:0,5 Agafar 80 grs	Atenció: canvia la quantitat farina 80 grs farina Manitoba	40 ml	10'
	19 h Amb aquesta massa mare reactivada farem el primer pastat. - La consistència final d'aquesta massa mare ha d'acabar set bastant compacta.			

- ATENCIÓ: Van canviant les proporcions, el tipus de farina i les quantitats d'aigua.

Si no tenim massa mare podem fer un preferment amb 110 grs de farina super força + 110 ml d'aigua i 6 grs de llevat fresc de forner. Ho barregem i ho deixem pujar tota una nit. L'endemà en separem la quantitat que s'indica en el quadre de la massa mare i l'anem refrescant durant els dies indicats. Al final tindrem un llevat molt activat que també ens anirà força bé.

Dia -3 (21 de desembre) Preparar la pasta de fruites i les panses macerades

16:00 h

Pasta de fruites

Si hi poso la pasta de fruites, que portarà sucre, llavors no hi posarem el sucre indicat en els ingredients del segon pastat.

- Prepararem amb antelació la pasta de fruites que necessitem per l'endemà.
- Necessitem:
 - 1 taronja
 - 1 mandarina
 - 1 llimona
- Netejar a fons la pell de la taronja, mandarina i llimona.
- Pelar les fruites procurant que la pell ens surti el més llarga possible (després va millor per eliminar la part blanca interior)
- Eliminar les parts fosques si en tenen.
- Amb un ganivet ample eliminar la part blanca interior de totes tres.
- La llimona es guarda perquè només n'aprofitarem la pell.
- Tallar a rodelles la taronja (rebutjar els casquets) i acabar de eliminar parts blanques que ens hi hagin quedat. Trossejar-les.
- Rascar amb un ganivet la mandarina per acabar de treure el màxim de filets blancs. Trossejar els grills i treure els pinyols, si es que n'hi han.
- Pesar les pells netes i els grills de mandarina i taronja. Anotar el pes.
- Posem els grills en un cassó i hi afegim una quantitat de sucre equivalent a la meitat del pes de pells + grills.
- Posar la fruita a macerar durant 60 minuts, com a mínim fins que facin suc
- Mentrestant en un altre cassó posem aigua a bullir i quan arranqui el bull hi tirem les pells de taronja, mandarina i llimona i les escaldem un minut. Si no s'escalfa la pell dels cítrics abans de coure-la amb sucre s'endureix la pasta.
- Tallem les pells en una juliana fina i les incorporem al cassó on tenim macerant la fruita amb el sucre.
- Posar a coure a **FOC MOLT BAIX** durant uns 20 minuts. Si el foc es alt se'ns caramelitzarà el sucre i quedarà una pasta dura i o no utilitzable.
- Anar remenant mentre es va coent.
- Passem el pymer per fer una pasta i la reservem fins l'endemà.
- En farem servir 70 grs (que portaran uns 35 grs de sucre) o 105 grs, si en fem res. La resta la podem consumir com una mermelada.

21:00 h

PRIMER PASTAT

- Posem la 1^o dosi d'aigua al bol + sucre + 1^a dosi dels rovells i remenar-ho amb la pala "K" durant uns minuts.
- Afegir-hi la massa mare activada tallada a petits bocins
- Posem al bol la farina tamisada
 - i ho remenarem 5 minuts amb la pala "K"
- Canviem la pala "K" per la "cua de porc" i
 - ho pastem durant 15 minuts
- Quan la massa agafi un bon cos hi afegim la 2^a dosi de rovell i la 2^a dosi d'aigua. La massa es torna a estovar força i s'ha de seguir pastant uns minuts.
- Si no acaba de tornar a agafar cos parem el pastat i l'anem barrejant a mà dins del mateix bol fins que tingui una consistència homogènia i llavors la tornem a pastar amb la cua de porc.
- De mica en mica tornarà a agafar consistència. Quan en torni a tenir seguir pastant uns 10 minuts.
- Després hi anem incorporat la mantega freda però que tingui plasticitat en petites quantitat. Esperar a posar-ni una altra petita quantitat a que l'anterior s'hagi integrat.
 - Quan ja hi hem posat tota la mantega ho seguim pastant uns 15 minuts més fins a tenir una massa elàstica i fina

- Si no agafa cos, deixem reposar la massa uns 5 minuts i tornem a pastar fins que agafi cos, poden ser uns altres 15 minuts o més. Ara podem pujar una mica la velocitat de pastat
- Quan es desenganxa dels laterals i gairebé del cul del bol i te una elasticitat que permet treure-la del bol sencera sense quedar enganxada es que ja està llesta.
- La temperatura de la massa durant el pastat no ha de superar els 27°-28°C
- Bolcar sobre el marbre untat amb mantega i anar-la plegant sobre si mateixa segons mètode Bertinet amb les mans untades de mantega. L'anirem pastant fins que ja no se'ns enganxi al marbre i mantingui la forma al plegar-la.
- Boleiar la massa amb les mans untades amb mantega.
- Posar la massa dins d'un recipient untat amb mantega i tapat amb paper film untat amb mantega (**important:** el recipient ha de ser gran perquè creixerà bastant - fer una marca al recipient on el posem per verificar el creixement de la massa).
- Deixar-la reposar:
 - en un ambient càlid durant **2 hores**. Màxim a **30°C**.
 - i després s'ha de tenir molta paciència. Mantenir en un ambient a uns 27°-28°C durant **12-16 hores**. Passat aquest temps hauria d'haver **quadruplicar el seu volum**. Si no arriba com a mínim a triplicar el volum el resultat final no serà bo.

22:00 h

Macerar les panses

- Macerar les panses en aigua tèbia durant 15 minuts (o en licor)
- Llençar l'aigua i deixar-les escórrer dins d'un colador durant tota la nit fins l'endemà.

Dia -2 (22 de desembre) SEGON PASTAT

09:00 h

- Posar la massa del primer pastat + la farina tamisada i pastar amb la "cua de porc":
 - a velocitat lenta durant 5 minuts
 - després pugem a velocitat mitjana i ho pastem 5 minuts mes
- Quan la massa ja ha agafat estructura hi afegim el sucre o la pasta de fruites, si es que n'hi posem mentre ho continuem pastant.
 - Pastar durant uns 15 o 20 minuts fins que tota la massa quedi ben homogènia.
- Hi afegim els rovells d'un en un i ho seguim pastant fins que quedin ben integrats.
- Després hi anem posant la mantega freda però que tingui plasticitat en petites quantitats + la sal i la polpa de la vainilla.
 - Pastar uns 15 minuts fins que es desenganxa dels laterals i gairebé del cul del bol.
 - Realitzar la prova de la membrana. Si encara no la supera seguirem fent cicles de 5 minuts més de pastat i 5 minuts de repòs fins que la superi.
- Quan ens sembli que la massa està bé la bolquem sobre el marbre untat amb mantega i li anem fent plegats seguint el mètode Bertinet fins que veiem que se'ns aguanta sense esbatar-se. Si la massa no aguanta la forma ens serà molt difícil que després, quan ja porti la fruita, la podem boleiar i aguantar el volum abans de traslladar-la als motllos.
- Si supera la prova de la membrana la tornem al bo, baixem la velocitat al mínim i hi incorporem la fruita confitada i les panses (no sobrepassar el pes indicat perquè si pesa massa quan el tombem per refredar es trenca).
 - Pastar a velocitat lenta només 1 minut.
- Untar el marbre amb mantega, bolcar la massa, tapar-la si pot ser amb un bol de vidre gran (o amb un paper film untat amb mantega)
 - i deixar-la reposar en bloc durant 1 hora.

11:00 h

- Dividir la massa en tantes porcions com panettones farem:
 - Si fem dos (o tres) panettone dividirem la massa en dues (o tres) peces d'uns 500 grs.
 - Si fem un panetone d' 1 Kg ho deixem com està (peça d'un 800 grs).
- Amb les mans untades en mantega fem un plegat Bertinett suau a cada peça, les boleiem lleugerament
 - deixar reposar les peces sobre el marbre uns 20 minuts tapades amb uns bols.
- Tornar a fer un segon boleiat de les peces sempre en el mateix sentit i amb les mans untades fins que quedin tensades
- Passar-les als motllos. El motllo s'omple fins a ocupar més o menys 1/3 de la seva capacitat.
- Col·locar els motllos sobre la safata on els enforbarem. Es important no haver de tocar massa els motllos per traslladar-los a la safata quan ja hagin pujat perquè se'ns poden desinflar.
- Travessar els motllos amb les agulles metàl·liques que serviran per penjar els panettone cap per avall a uns 2 cm de la base del motllo. Els enforbarem amb les agulles posades.
- Tapar els motllos amb una bossa alimentària gran, com si els hi poséssim una caputxa, procurant que no arribi a tocar la massa quan creixin.
- Ara deixar reposar els motllos en un ambient càlid fins que la massa arribi a les vores del motllo.:

- Unes 6 o 7 hores si els deixem a una temperatura de 28°C. En tot cas fins que arribin gairebé a les vores del motllo
- Unes 12 a 15 hores si els deixem a una temperatura d'uns 15°C. Si optem per aquest sistema (es molt millor), després haurem de tenir els motllos unes 3 hores més a 24°C abans d'enfornar. Si el posem a la nevera, que estarà a uns 4°C el podem deixar fins l'endemà, llavors el traiem i els deixem unes 3 o 4 hores fora abans d'enfornar.

18:00 h

Preparar el cruixent de la guarnició

- Quan falti una hora per enfornar barrejarem tots els ingredients de la guarnició d'acabat (menys el trosset de mantega i l'ametlla laminada que els posarem al final) i ho deixarem reposar fins que toqui col·locar sobre el panettone.
- Preescalfar el forn a 160°C un mínim de 45 minuts abans d'enfornar.

19:00 h o 20:00 h

- Per posar la guarnició al damunt farem servir un pinzell amb compte des dels costats fins el centre. Posar-ne una mica, sense fer gruix, perquè al coure's creix i agafa volum.
- Tirar pel damunt l'ametlla laminada.
 - Hi ha qui hi fa uns talls fent una creu amb una guillette (o unes estisores) amb molt de compte per posar-hi un dau de mantega. JO NO HO FAIG perquè quan ho he fet s'em desinfla i ja no puja bé.
- Enfornar a 160 °C amb la safata a la guia inferior, la de més avall possible:
 - Pels panettone de 500 grs 40-45 minuts
 - Pels panettone de 1000 grs 50-55 minuts
 - Si tenim termòmetre de sonda per forn estarà prou cuit quan l'interior del panettone arribi als 93-94°C (si no en tenim punxar amb una broqueta de fusta per comprovar si ja està cuit).
 - Si veiem que se'ns torra massa els taparem amb paper d'alumini
- Punxem amb una broqueta de fusta per comprovar si està cuit.
- Per aconseguir una bona textura final cal posar-los a refredar de cap per avall penjats entre dos objectes alts p.e. dins d'una olla mes ampla o entre dues caixes i deixar-los així durant un mínim de 7 hores. ATENCIÓ: si no han agafat bona textura durant el pastat o no estan prou cuits se'ns poden trencar.



Diferents maneres de penjar-los de cap per avall

