

PANETTONE AMB LLEVAT FRESC

Hem de començar 3 dies abans del consum (2 de feina i al 3é es menja)

Si el fem per Nadal s'ha de començar a preparar el 21 de desembre.

- Pel motllos del panettone mirar al final de la recepta

- Mides per a 3 panettone amb motllos de paper de 13 cm diàmetre i 11 cm d'alçada
- o per a 2 panettone amb motllos de paper de 18 cm diàmetre i 12 cm d'alçada
- Si tenim massa mare a la nevera podem fer el panettone amb una mix de massa mare refrescada i una part de llevat fresc de reforç. Si no tenim massa mare prepararem un preferment poolish per a l'ocasió.

	<u>Ingredients MASSA del PANETTONE</u>
1	ou sencer
3	rovells d'ou
360 grs	farina super força - amb grau de finor triple zero "000" No se'n troba a Barcelona, jo faig servir doble zero "00" del tipus W380 o W400 i textura "00" - Manitoba del Molino CAPUTO (1)
160 grs	mantega - Montanari & Gruzza". En tenen als Veritas - La Barratte du Crémier. En tenen a LLet Crua del c/Càceres,14
100 ml	llet sencera
125 grs	sucre blanc
20 grs	llevat fresc de Paris
8 grs	sal
2	taronges. La ratlladura de la pell
1	beina de vainilla (3)
	<u>Ingredients pel farcit</u>
80 grs	taronja confitada
80 grs	cireres confitades
100 grs	panses de Corint
50 grs	ametlla laminada
1/2 tassa	conyac, rom, etc.
	<u>Ingredients guarnició final i motllos</u>
1	ou (només farem servir la clara)
un trosset	mantega
	sucre
	ametlla laminada
3	motllos de paper per panettone. Son difícils de trobar. Se'n poden trobar al forn Baltà però no en tenen cada any (2)

- (1) La farina força de textura triple zero "000" es difícil de trobar a Barcelona . Jo faig servir Farina Manitoba del Molino CAPUTO. En tenen a Casa Perris, plaça Comercial, 2 (davant entrada del Born), al Gatgets d'Aragó
- (2) Els motllos per fer el panettone es poden comprar al Servei Estació (planta 2ª)
- (3) Vainilla en beina de Nova Caledònia o Madagascar. En tenen a Reinox, c/ Pallars, 74 (pati industrial)

Dia -2 (23 de desembre)

Si no tenim massa mare: Preparar un poolish

16:00 h

- Barrejar els 150 ml llet + 150 grs farina +12 grs sucre + 10 grs llevat fresc.
- Pastar-ho i deixar-ho a la nevera fins l'endemà.

Si tenim massa mare:

12:00 h

- Treure la massa mare de la nevera i deixar-la a temperatura ambient.

20:00 h

- Refrescar la massa mare (50 grs de massa mare + 100 grs de farina + 50 ml d'aigua) i deixar-la a temperatura ambient.

Dia -1 (24 de desembre) :

07:00 h

- Refrescar la massa mare (100 grs de massa mare + 100 grs de farina + 50 ml d'aigua).
- **Nota:** Si no tenim massa mare i hem fet un poolish el dia abans el treurem de la nevera perquè es recuperi

10:00 h

- Refrescar la massa mare (100 grs de massa mare + 100 grs de farina + 50 ml d'aigua).
- Escalfar la llet amb la polpa de la vainilla i la beina. Deixar-la refredar i retirar la beina abans de fer-la servir.

12:00 h

- Barrejar la farina + llevat premsat (la resta encara no). Remenar-ho amb la pala "K" a una velocitat mitjana durant 3 minuts (a ma durant 5 minuts).
- Afegir-hi l'ou sencer + els rovells + llet a temperatura ambient + la massa mare (o el poolish) + els aromes + ratlladures de pell de taronja (Atenció: la sal, el sucre li a mantega encara no). Remenar amb la pala "K" a una velocitat mitjana durant 7-10 minuts (a ma durant 15 minuts).
- Canviarem la "pala K" per la "cua de porc" i pastarem durant 8 minuts més a velocitat mitjana.
- Es important que la massa estigui ben treballada abans d'incorporar-hi la mantega, perquè si no està ben treballada després no quedarà la molla esponjosa.
- Quan la massa ja té una bona estructura i elasticitat i afegim la sal i el sucre
- Afegir-hi la mantega freda a trossos (freda però amb plasticitat) i pastar-ho amb el ganxo de "cua de porc" durant 7-10 minuts seguits a velocitat baixa (a ma durant 15 minuts).
 - Pastar 5 minuts
 - Repós de 10 minuts a la NEVERA
 - Pastar 5 minuts
 - Repós de 10 minuts a la NEVERA
 - Pastar 5 minuts
 - Repós de 10 minuts a la NEVERA

- La massa ha de quedar suau però no enganxosa. Si fa falta anirem fent pastat curts i repós.
- Quan ja superi la prova de la membrana i afegim la fruita confitada i fem un pastat d'uns 3 minuts.
- Deixar reposar la massa en bloc durant 1 hora.

13:00 h

- Bolcar la massa del panettone sobre el marbre lleugerament enfarinat.
- Si volem fer 2 o 3 panettones tallarem la massa amb la rasqueta de plàstic (o amb el canto sense tall d'un ganivet) en dues o tres porcions aproximadament iguals.
- Deixar reposar les peces durant 20 minuts.
- Després Bolejar i emmotllar directament als motllos de paper
- Deixar reposar dins d'una bossa alimentària durant unes 8 hores abans d'enfornar

20:00 h

- Pintar-lo amb clara d'ou diluïda en unes gotes d'aigua (millor amb la clara que amb el rovell perquè no s'enfosqueix tant).
- Espolsejar-hi sucre sobre.

- Amb una guillete farem dos talls en forma de creu a la corona de l massa i hi posarem dos trossets de manrtega.
- Espolsejar-hi pel damunt ametlla laminada.
- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 165°C
- Enformar a 165 °C amb la safata al terç inferior del forn. Estarà cuit quan l'interior del panettone arribi als 85°C. Temps de cocció:
 - petits entre 25 i 35 minut
 - en motllos 13 cm diàmetre i 11 cm alçada uns 45 minuts
 - en motllos de 18 cm diàmetre i 12 cm alçada uns 55 minuts
 - grans..... uns 90 minuts
- Si veiem que se'ns torra massa el taparem am paper d'alumini.
- Deixar-los refredar.

Nota: A tot arreu aconsellen que perquè quedin flonjos cal posar-lo a refredar de cap per avall travessant el cul del motllo amb tres o quatre "brochetas" llargues de fusta i penjats entre dos objectes alts o p.e. dins d'una olla mes ampla i fonda amb les brochetas sobre la vora i deixar-los així 24 hores. **ATENCIÓ: cada cop que ho he fet s'ha trencat el panettone**

Si el panettone es gran no es pot fer. Jo ho

he provat i se m'ha trencat

Dia 0 (25 de desembre) : Consum

MOTLLOS de PAPER pels PANETTONE

Els motllos de paper pels Panettone de la al forn Baltà



marca "ibili es poden comprar