PANETTONE AL CIOCCOLATO E ARANCIA FABLES DE SUCRE							
Dosi (PM solida)	**1 da 750 gr**	**2 da 750 gr**	**3 da 750 gr**	**4 da 750 gr**	**1 da 1 kg**	**2 da 1kg**	**3 da 1 kg**
1 IMPASTO							
Lievito naturale rinfrescato	56	113	169	225	**75**	150	225
Zucchero semolato	49	98	146	195	**65**	130	195
Acqua	83	165	248	330	**110**	220	330
Tuorli	49	98	146	195	**65**	130	195
Burro	56	113	169	225	**75**	150	225
Farina 320/350 W	180	360	540	720	**240**	480	720
2 IMPASTO							
Tutto il primo impasto							
Farina 320/350 W	49	98	146	195	**65**	130	195
Sale	2	5	7	9	**3**	6	9
Zucchero semolato	53	105	158	210	**70**	140	210
Tuorli	64	128	191	255	**85**	170	255
Miele d'acacia	38	75	113	150	**50**	100	150
Acqua	15	30	45	60	**20**	40	60
Arancia candito in cubetti (9×9)	71	143	214	285	**95**	190	285
Cioccolato fondente in cubetti (9×9)	56	113	169	225	**75**	150	225
Emulsione							
Burro	68	135	203	270	**90**	180	270
Cacao amaro	23	45	68	90	**30**	60	90
Bacca di vaniglia	3/4	1 + 1/2	2	3	**1**	2	3
Scorza di arancia bio grattugiata	1/2	3/4	1	1 + 1/2	**1/2**	1	1 + 1/2

Per usare li.co.li. anziché p.m. solida, basta divedere per 3 la dose di lievito nella ricetta ottenendo un valore. Questa sarà la parte di farina che dovremmo aggiungere al primo impasto, e poi moltiplicheremo questo valore per 2 per avere la dose di lievito liquido.

Misure Stampi Panettone
1kg altezza 12,5 larghezza 18
750g alt. 11 largh. 17
500g alt. 10 largh. 14
300g alt. 9 largh. 12
100g alt. 5 largh. 7

Appunti

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……