



**Chef:** Gianluca Furlan



**RICETTA BASE: PANETTONE MILANO GIAN 2020**

Ingrediente	Q.tà gr	%
<b>Uova intere Fresche</b>	800 g	4,78
<b>Tuorli d' uovo Pastorizzati</b>	1,100 kg	6,57
<b>Farina "00" Panettone W 390-430 P/L 0;55/0,60</b>	2,650 kg	15,82
<b>Lievito madre</b>	1,200 kg	7,17
Zucchero semolato	750 g	4,48
<b>Burro 82% blocchi [Lescure]</b>	800 g	4,78
<b>Farina "00" Panettone W 390-430 P/L 0;55/0,60</b>	1,400 kg	8,36
<b>Tuorli d' uovo Pastorizzati</b>	1,000 kg	5,97
<b>Uova intere Fresche</b>	500 g	2,99
Zucchero semolato	1,000 kg	5,97
<b>Latte in polvere scremato</b>	100 g	0,60
<b>Pasta Arancio candita</b>	500 g	2,99
Bacca di vaniglia	8 g	0,05
Burro di cacao	150 g	0,90
Sale Fino	90 g	0,54
<b>Burro 82% blocchi [Lescure]</b>	1,000 kg	5,97
Uvetta morbida essicata	1,500 kg	8,96
<b>Arancio candito 9x9</b>	1,500 kg	8,96
<b>Cedro candito 9x9</b>	700 g	4,18
<b>TOTALI</b>	<b>16,748 kg</b>	<b>100,00</b>

Temperatura di cottura: **120°C 10 min 30%umido mezza ventola 130°C 10 min 20% umido mezza ventola 140°C 10 min 10% umido mezza ventola 150°C 20 min valvola aperta mezza ventola**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Microforata**

Tempo di cottura: **35-40 min 500g 50 min 750g 55-60 min 1000g**

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **Temperatura ambiente a testa in giù**



**Chef:** Gianluca Furlan

---

Stoccaggio / Conservazione: **Sacchetti alimentari ermetici ben chiusi temperatura ambiente**

Temperatura di vendita: **Ambiente**

Durata prodotto: **Ben confezionato in sacchetti alimentari 20-30 gg**

Impastare 3/4 delle uova con il tuorlo e la farina per circa 2-3 minuti sistema autolisi, coprire con un telo e lasciare riposare per circa 60 min a temperatura ambiente.

Iniziare ad impastare aggiungendo la seconda parte di di uovo e il lievito madre fino ad avere un prodotto liscio e lucido versare poi lo zucchero in 2-3 volte ed infine il burro poco per volta e impastare fino a prodotto setoso con una temperatura finale di 24°-26°C.

Mettere in stufa a 27°C per 12-14 ore o a (22°C per 16 ore) fino a raggiungere una volta emmezza il suo volume. Mettere in frigorifero prima dell'impasto mattutino e se si vuole preparare la sera prima la pesata successiva già a temperatura frigorifero.

L'indomani iniziare ad impastare l'impasto serale con farina i tuorli e 3/4 dell'acqua, continuare per 8-10 minuti alla fino a far prendere nervo alla pasta finire poi con l'ultima parte di acqua fino a completo assorbimento. Inserire poi lo zucchero semolato poco per volta miscelato assieme al malto e il latte in polvere, lasciare impastare per 6-8 min fino a agglomerarsi all'impasto.

Passare poi ad aggiungere emulsione di pasta di arancia la bacca di vaniglia, precedentemente frullato il giorno prima e tenuta a 4°C aggiungendola in 3 volte fino a completo assorbimento circa 6-8 min di lavorazione, in seguito aggiungere il sale miscelato assieme il burro cremoso montato e il burro di cacao a 20°C sempre fino a completo assorbimento.

Infine imbrattare la fruttta candita con burro fuso e unire in 1-2 minuti massimo alla velocità 2°.

Mettere in apposito recipiente e far puntare per circa 30 min a 32°C.

Spezzare della pezzatura desiderata, far una prima pirlatura e lasciare far la pelle, pirlare poi una seconda volta e mettere in stampo, lasciare lievitare a 26°-28°C per circa 6 ore quindi tirare fuori dalla camera lievitatrice e passare a 4°C per 15 min, quindi infornare.



**Chef:** Gianluca Furlan

**PARAMETRI E NOTE ASSEMBLAGGIO DEL DOLCE**

Temperatura di cottura: **120°C 10 min 30%umido mezza ventola 130°C 10 min 20% umido mezza ventola 140°C 10 min 10% umido mezza ventola 150°C 20 min valvola aperta mezza ventola**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Microforata**

Tempo di cottura: **35-40 min 500g 50 min 750g 55-60 min 1000g**

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **Temperatura ambiente a testa in giù**

Stoccaggio / Conservazione: **Sacchetti alimentari ermetici ben chiusi temperatura ambiente**

Temperatura di vendita: **Ambiente**

Durata prodotto: **Ben confezionato in sacchetti alimentari 20-30 gg**

Impastare 3/4 delle uova con il tuorlo e la farina per circa 2-3 minuti sistema autolisi, coprire con un telo e lasciare riposare per circa 60 min a temperatura ambiente.

Iniziare ad impastare aggiungendo la seconda parte di di uovo e il lievito madre fino ad avere un prodotto liscio e lucido versare poi lo zucchero in 2-3 volte ed infine il burro poco per volta e impastare fino a prodotto setoso con una temperatura finale di 24°-26°C.

Mettere in stufa a 27°C per 12-14 ore o a (22°C per 16 ore) fino a raggiungere una volta emmezza il suo volume. Mettere in frigorifero prima dell'impasto mattutino e se si vuole preparare la sera prima la pesata successiva già a temperatura frigorifero.

L'indomani iniziare ad impastare l'impasto serale con farina i tuorli e 3/4 dell'acqua, continuare per 8-10 minuti alla fino a far prendere nervo alla pasta finire poi con l'ultima parte di acqua fino a completo assorbimento. Inserire poi lo zucchero semolato poco per volta miscelato assieme al malto e il latte in polvere, lasciare impastare per 6-8 min fino a agglomerarsi all'impasto.

Passare poi ad aggiungere emulsione di pasta di arancia la bacca di vaniglia, precedentemente frullato il giorno prima e tenuta a 4°C aggiungendola in 3 volte fino a completo assorbimento circa 6-8 min di lavorazione, in seguito aggiungere il sale miscelato assieme il burro cremoso montato e il burro di cacao a 20°C sempre fino a completo assorbimento.

Infine imbrattare la frutta candita con burro fuso e unire in 1-2 minuti massimo alla velocità 2°.

Mettere in apposito recipiente e far puntare per circa 30 min a 32°C.

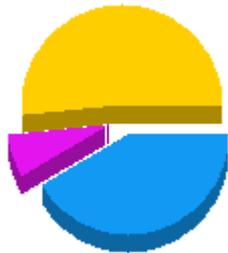
Spezzare della pezzatura desiderata, far una prima pirlatura e lasciare far la pelle, pirlare poi una seconda volta e mettere in stampo, lasciare lievitare a 26°-28°C per circa 6 ore quindi tirare fuori dalla camera lievitatrice e passare a 4°C per 15 min, quindi infornare.

**QUANTITA' DI IMPIEGO DEL DOLCE**

Ricetta Base	Quantità
Panettone Milano Gian 2020	165,748 kg
<b>Totale impieghi</b>	<b>165,748 kg</b>

**Chef:** Gianluca Furlan**VALORI NUTRIZIONALI** per 100g di prodotto

<b>Valore Energetico: 405 Kcal, 1.699 KJ</b>			
Grassi	18,69 g	Lattosio	0,38 g
di cui olii	4,31 g	Acqua	38,20 g
di cui burro 28-32	14,22 g	Solidi Totali	61,84 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	1,27 g
di cui acidi grassi saturi	7,96 g	Ceneri	0,80 g
Carboidrati	52,08 g	Altri solidi	4,80 g
di cui zuccheri	28,64 g	Alcool	0,00 g
Proteine	7,17 g	Colesterolo	165,08 mg
Sale	0,11 g	Calcio	19,30 mg
Cacao	0,00 g	POD	22,71
		PAC	30,61

**Apporto calorico**

- Grassi: 41,52%
- Carboidrati: 51,41%
- Proteine: 7,08%

**ALLERGENI:**

Cereali contenenti glutine, Soia e prodotti a base di soia, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Uova e prodotti a base di uova, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti



**Chef:** Gianluca Furlan

<b>Riepilogo Fabbisogno Ingredienti per il dolce</b>	
<b>Ingrediente</b>	<b>Q.tà</b>
Farina "00" Panettone W 390-430 P/L 0;55/0,60	40,081 Kg
Tuorli d' uovo Pastorizzati	20,783 Kg
Burro 82% blocchi	17,814 Kg
Zucchero semolato	17,319 Kg
Uvetta morbida essicata	14,845 Kg
Arancio candito 9x9	14,845 Kg
Uova intere Fresche	12,866 Kg
Lievito madre	11,876 Kg
Cedro candito 9x9	6,928 Kg
Pasta Arancio candita	4,948 Kg
Burro di cacao	1,484 Kg
Latte in polvere scremato	990 g
Sale Fino	891 g
Bacca di vaniglia	79 g
<b>TOTALE</b>	<b>165,748 Kg</b>