



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000136

Registrata in data 30 Dic 2015 alle ore 22:51

da LEOPOLDO DAL 1940

Panettone Pandorato al Pistacchiato di Leopoldo dal 1940

Il panettone di Marco Infante è a lievitazione naturale e viene realizzato con ingredienti di prima qualità. Questa è la ricetta della versione al pistacchiato, un panettone che crea dipendenza!

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 60 persone

Dosi per sei panettoni

Per il primo impasto:

2 kg di farina forte

600 kg di lievito madre maturo

1 l di acqua

1/2 kg di tuorli di uova

750 g di zucchero

25 g di latte in polvere

750 g di burro

Per il secondo impasto:

Primo impasto

500 g di farina forte

375 g di zucchero

250 g di miele

25 g di sale

500 g di tuorli di uova

750 g di burro

Aromi: vaniglia e pasta arancio

Altri ingredienti:

Pistacchiato di Casa Infante

Glassa al pistacchio

Granella di zucchero

Preparazione

Procedimento per il primo impasto:

Sciogliere lo zucchero nell' acqua e aggiungere la farina e il lievito madre. Dopo alcuni minuti aggiungere i tuorli e il latte in polvere, lasciare prendere nervo alla pasta e aggiungere il burro. Terminare l' impasto e metterlo a lievitare a 28° C per circa 12 ore e comunque fino a quando la pasta non abbia triplicato il volume iniziale.

Procedimento per il secondo impasto:

Mettere nell' impastatrice la pasta lievitata e la farina, lasciare prendere nervo, aggiungendo lo zucchero in due volte ed il sale. Lasciare asciugare, aggiungere il miele, quindi il burro alternando con le uova e gli aromi . Terminare l' impasto, fare le pezzature desiderate (se pezzo da 1 kg pesare 1.100) e mettere a riposare a 35° C per 60 minuti.

Formare i panettoni e metterli a lievitare a 35° C. Cuocerli a 175° per 50 minuti.

Infilzare il panettone con degli spiedi di ferro, girare il prodotto, lasciare raffreddare per circa 10 ore, o anche una notte.

Mettete il pistacchiato in una siringa da pasticciere, siringate il panettone. Ricopritelo con una glassa al pistacchio e granella di zucchero e lasciare solidificare la glassa.