

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Incontro tecnico

Come preparare il panettone con lo Starter LV2



Panettone

- **Prodotto importante per l'imminente periodo natalizio**
- **Difficile gestire il lievito madre e garantire la stabilità**

Partiamo dal disciplinare

Art. 1. Panettone

- 1. La denominazione «panettone» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.**

- 2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del panettone contiene i seguenti ingredienti:**
 - a) farina di frumento;**
 - b) zucchero;**
 - c) uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo;**
 - d) materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 6%;**
 - e) uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 20%;**
 - f) lievito naturale costituito da pasta acida;**
 - g) sale.**

Partiamo dal disciplinare

- 3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:**
 - a) latte e derivati;**
 - b) miele;**
 - c) malto;**
 - d) burro di cacao;**
 - e) zuccheri;**
 - f) lievito avente i requisiti di cui all'art 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'1%;**
 - g) aromi naturali e naturali identici;**
 - h) emulsionanti;**
 - i) conservante acido sorbico;**
 - j) il conservante sorbato di potassio.**
- 4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2. e 3. è effettuato conformemente all'Allegato 1, punto 1;**
- 5. Il panettone è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II punto 1.**

Starter LV2

- **Miscela di batteri lattici e lieviti selvaggi selezionati**
- **Non necessita di rinfreschi**
- **Per il panettone, va utilizzato nel pre impasto**
- **Bustine da 100 gr**
- **Da conservare in frigorifero**

Preimpasto

Impasto

**Farina W400 x
panettone**

2.000 gr

Acqua 30°C

500 gr

Sale

20 gr

Tuorlo

600 gr

Zucchero

600 gr

Burro

600 gr

Starter LV2

10 gr

Tempo impasto: 5 + 10 + burro

Lievitazione: 16 ore a 24°C

Impasto

Impasto	
Farina W400 x panettone	1.000 gr
Preimpasto	4.330 gr
Acqua	250 gr
Tuorlo	300 gr
Sale	10 gr
Zucchero	300 gr
Burro	400 gr
Uvetta + Canditi	a piacere
Ibis Panettone	30 gr

Procedimento

**Tempo impasto: 6 + 12 + zucchero
+ burro + uvetta e canditi**

Puntatura: 45 min

Spezzatura: 1.100 gr

Pre forma

Riposo: 15-20 minuti circa

Pirlatura


Lievitazione: 4 ore circa

Cottura: 50-55 minuti circa a 160°C

Temperatura a cuore 92°C

Raffreddamento a testa in giù

Ibis Panettone

- **Coadiuvante enzimatico che prolunga la freschezza del prodotto**
- **Non bisogna dichiararlo in etichetta**
- **Cottura a 94°C** 
- **Dosaggio al 1% sul peso totale della farina**
- **Il prodotto non è ancora in commercio**
- **Per chi fosse interessato, mi può contattare direttamente:**
 - **c.carlo@lesaffre.com**
 - **333/622.93.88**

Utilizzo del lievito di birra

- **Il disciplinare autorizza l'utilizzo del lievito nel limite di 1%**
- **Si può utilizzare anche il lievito osmotollerante: L'hirondelle Oro**



Domande e risposte

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Grazie della vostra attenzione