

ROSA MARIA ZITO

LABORATORIO AIC EMILIA-ROMAGNA



Il Panettone Giorilli (con farine naturalmente prive di glutine)

Ricetta di Rosa Maria Zito, tratta dal volume Il Pane senza glutine. Ricette, metodi e tecniche (rivisitazione della ricetta originale del Maestro Piergiorgio Giorilli)

INGREDIENTI TOTALI per uno stampo da 800 g (diametro cm 16, altezza cm 10,5)

330 g di mix di farine amidi e addensanti così composto: 170 g fecola di patate + 94 g farina di riso finissima + 56 g amido di tapioca + 12 g xantano (*Miscelare bene fra loro tutte queste polveri e coprire ermeticamente, sino all'uso*)
190 g burro
140 g tuorli d'uovo + 100 g albume d'uovo
120 g zucchero
50 g yogurt intero
30 g latte
30 g acqua

15 g miele d'acacia

10 g olio di semi di girasole o riso

1 g lievito di birra fresco + 4 g lievito di birra secco

3 g sale

90 g cioccolato bianca, ridotta in piccolissime scaglie o in gocce + 110-120 g uvetta sultanina (rinvenuta in acqua e Rum o Malvasia) o canditi d'arancia (o metà e metà) o gocce di cioccolato fondevole in alternativa

Per la pasta aromatica:

1 bacca di vaniglia (semini)+ 1 busta di vanillina + 40 g pasta di mandarino (o stessa dose di canditi d'arancia) + scorza grattugiata di 2 arance biologiche (oppure 1 cucchiaio di marmellata di arance ma si sentirà meno l'aroma) + 2 ml aroma Rum + 20 g olio semi di girasole.

ATTREZZATURE

Planetaria o fruste elettriche a spirale; contenitore graduato della capienza di litri 2-2,5 o comunque in materiale trasparente per la lievitazione del primo impasto; ciotole di varie misure di cui una preferibilmente di plastica e della capienza di circa 1,8-2 litri massimo per una prima pirlatura dell'impasto; pirottino di carta o cartone per panettone da 800 g, misure cm 16 di diametro e cm 10,5 di altezza (l'impasto può bastare per un pirottino di max 900 g non oltre); frustino a mano; carta da forno; carta pellicola; spatolina di silicone; olio di semi; frullatore; forno elettrico preferibilmente statico; 2 spiedi di ferro lunghezza minima 30 cm per capovolgere il panettone; un sacchetto per alimenti molto grande in cui inserire il Panettone, una volta ben freddo, e sigillarlo per la sua conservazione (che sarà meglio condurre anche dentro una scatola di latta o qualcosa di simile che lo preservi al meglio mantenendone l'umidità naturale e lontano dalla luce).



PROCEDIMENTO in 2 giornate

FASE A (da soli), venerdì 1 dicembre

Ore 16:00, STEP 0 – LA BIGA

(maturazione di 18 ore ad una temperatura di 20-22°C)*

prelevare dal totale degli ingredienti:

100 g del mix di farine e addensanti anzidetto (prelevarne questo peso e sigillare nuovamente quel che avanza sino alla prossima preparazione)

70 g albumi (a T.A.)

30 g acqua (a T.A.)

50 g yogurt intero

1 g ldb fresco

PROCEDIMENTO: sciogliere il lievito nell'acqua, con gli albumi e lo yogurt, versare le farine e amalgamare con la forchetta per un minuto circa, quindi raccogliere al centro della ciotola, coprire a campana (pellicola forata e panno da cucina) e lasciare maturare per 18 ore a 20-22°C, lontano dalla luce.

***NOTA:** *Se in casa vostra fa più freddo di 20°C (ma meglio non scendere sotto i 18°C) far maturare per 24 ore, quindi preparare la Biga alle ore 10:00, non alle 16:00*



Ore 21:00 circa, STEP 1 - LA PASTA AROMATICA

Frullare tutti i seguenti ingredienti assieme e conservare a T.A., coperto, sino all'uso:

1 bacca di vaniglia (semini)+ 1 busta di vanillina + 40 g pasta di mandarino (o stessa dose di canditi d'arancia) + scorza grattugiata di 2 arance biologiche (oppure 1 cucchiaino di marmellata di arance ma si sentirà meno l'aroma) + 2 ml aroma Rum + 20 g olio semi di girasole.

NOTA FINALE



La mattina, poco prima del corso, pesare tutti gli ingredienti per il primo impasto, OVVERO:

150 g del mix di farine, amidi e addensanti anzidetto, 50 g tuorli (a T.A.), 70 g zucchero, 70 g burro (a T.A., tagliato a fettine sottili), 30 g latte intero, 20 g albumi (a T.A.), 15 g miele d'acacia, 1 g sale, 4 g ldb secco

... e attendere l'inizio del corso!

FASE B (IN GRUPPO), sabato 2 dicembre

Ore 10:00, STEP 2 – PRIMO IMPASTO (circa 20 minuti) & PRIMA LIEVITAZIONE al triplo (circa 2 ore e mezza a 28-30°C)

prelevare dal totale degli ingredienti:

la Biga, matura
150 g del mix di farine, amidi e addensanti
50 g tuorli (a T.A.)
70 g zucchero
70 g burro (a T.A., tagliato a fettine sottili)
30 g latte intero
20 g albumi (a T.A.)
15 g miele d'acacia
1 g sale
4 g ldb secco

Sciogliere il lievito di birra secco (4 g) nel latte (tiepido, 30°C) con un pizzico di zucchero e attendere che si attivi (dovrà rilasciare una schiumetta), quindi versare nella vasca della planetaria (o comunque dove si impasta), aggiungere tutta la Biga, i 20 g di albumi e il miele (15 g), montare il gancio a K (o foglia) e amalgamare il tutto. Iniziare ad impastare aggiungendo, alternatamente, farine, zucchero e tuorli e in ultimo il sale. Lavorare bene a velocità bassa, quindi aggiungere il burro (una fettina alla volta) e attendere che venga assorbito prima di inserirne ancora. Alla fine aumentare la velocità (medio alta) e montare bene l'impasto. Versare l'impasto in un contenitore graduato, livellarlo bene (anche con le mani unte d'olio) e segnare il livello. Coprire a campana e riporre a lievitare sino al triplo del volume iniziale, in luogo tiepido (28°C, tipo forno spento, con luci accese e pentolino con acqua bollente. Sarebbe bene controllare la temperatura per verificare che non superi mai i 30°C).

NOTA: *per non far scaldare troppo gli impasti, di tanto in tanto spegnere e rivoltare l'impasto, staccandolo dalle pareti della planetaria, quindi riavviare il tutto.*

NOTA: *nel caso si raggiunga la maturazione del primo impasto (il triplo, come indicato) e non si può precedere col secondo impasto, riporre nella parte bassa del frigorifero la massa, per qualche ora massimo, poi precedere.*

Ore 14:30, STEP 3 – SECONDO IMPASTO

Col primo impasto triplicato, procedere col secondo impasto utilizzando gli ingredienti avanzati

Primo impasto
80 g mix di farine, amidi e addensanti
120 g burro
90 g tuorli (a T.A.)
50 g zucchero
2 g sale
Pasta aromatica
90 g cioccolato bianca (in scaglie finissime o gocce) + 110 g uvetta sultanina (rinvenuta in acqua e Rum, strizzata bene e spolverata con pochissima farina di riso) + 10 g albume (per regolare l'idratazione, se necessario, e si può anche aumentare un poco la quantità)

Versare il primo impasto nella vasca della planetaria e, sempre col gancio a K, avviare a velocità minima per smontarlo. Iniziare ad impastare aggiungendo farine, tuorli e zucchero alternati e un poco alla volta. Infine aggiungere il sale, farlo assorbire, e dopo il burro, una fettina alla volta (facendolo assorbire prima di procedere con la successiva). In ultimo aggiungere la pasta aromatica e aumentare la velocità del gancio, per montare l'impasto. Se necessario aggiungere i 10 g di albume, l'impasto deve essere morbidissimo, quasi cremoso. Terminato il tutto, riportare alla velocità minima, aggiungere le sospensioni e farle distribuire bene.

STEP 4 – FORMATURA & ULTIMA LIEVITAZIONE al raddoppio (circa 2 ore e mezza a 28-30°C)

Pesare 1,050/1,100 kg di impasto per il pirottino da 800 g (con l'impasto che avanza potete preparare due Brioche o Muffin) e versarlo in una ciotola di plastica (capienza 1,8-2 litri massimo) unta con olio di semi: con una spatolina di silicone, unta nell'olio, lisciarlo bene e compattarlo per togliere eventuali vuoti di aria, quindi rotarlo nella stessa ciotola in modo che levigandosi si formi un panetto regolare, a forma di sfera, da far scivolare successivamente sul piano, unto con olio. Pirlarlo con l'aiuto del tarocco e inserirlo nello stampo. Nel caso abbiate difficoltà a gestire questa fase, potete saltare la pirlatura e far scivolare la palla di impasto direttamente dalla ciotola dentro il contenitore. Sistemare eventuali imperfezioni (che altrimenti si riporteranno nella cupola del Panettone, anche dopo la cottura), quindi coprire a campana (anche dentro un porta-torte) e riporre in luogo tiepido (forno spento con luci accese e pentolino con acqua bollente: temperatura ideale 28-30°C) sino al raddoppio del volume. Per aiutarsi a capire quando sarà pronto, consiglio di segnare una tacca con la matita nel pirottino, al livello iniziale, misurarne l'altezza e prevedere sin da subito il suo raddoppio con un'altra tacca di riferimento.

STEP 5 – COTTURA (circa 1 ora a 165°C)

Cuocere in forno statico, con pentolino d'acqua bollente, a 165°C per circa 1 ora (temperatura al cuore 94°C), in posizione centrale.

NOTE

Per far sì che tutto il Panettone, cupola compresa, venga esattamente posizionato al centro del forno, la griglia dovrà essere messa a circa 10 cm dalla base del forno (in base alle dimensioni del vostro forno). Altrimenti la parte superiore del dolce potrebbe bruciarsi. Per verificarne la cottura, utilizzare un termometro da forno col sondino per dolci e inserirlo nel cuore del Panettone dopo i primi 50 minuti di cottura. Ovviamente se fate Panettoni più piccoli dovrete controllare prima e diminuire di circa 5-10 minuti ogni 100 g in meno di impasto, ma l'unico modo per essere certi che sia cotto bene e che non si cuocia troppo, o troppo poco, è che la temperatura, al suo cuore, sia di 94-95°C.

A cottura ultimata, inserire due spiedi di metallo a croce (a circa 4 cm dalla base), capovolgere e far raffreddare a testa in giù. Poi imbustare e sigillare, conservando in luogo buio al chiuso.