CLASSIC PANETTONE

Pasta Madre (pšeničný kvas)

Udržovací obnovení (1:2)

0,200 kg	Pasta Madre
0,176 kg	Voda (38 °C)
0,400 kg	Mouka Manitoba

Obnovovat každých 24 hodin, pokud kvásek nepoužíváme k výrobě. Teplota po obnovení je přibližně 28 °C, udržujte ji na 28–30 °C po dobu 1,5 hodiny, následně zchlaďte na 14 °C.

Předprodukční obnovení (1:1,2)

0,300 kg	Pasta Madre
0,159 kg	Voda (38 °C)
0,400 kg	Mouka Manitoba

Obnovení kvásku před výrobou. Teplota po obnovení cca 28 °C, udržujte při teplotě 28–30 °C. Kynutí cca 3,5–4 hodiny, dokud pH nedosáhne hodnoty 4,15–4,2.

Aromatická pasta

0,400 kg	Krupicový cukr
0,075 kg	Kukuřičný škrob
0,250 kg	Pomerančová šťáva
0,250 kg	Citronová šťáva
0,040 kg	Pomerančová kůra
0,040 kg	Citronová kůra

Rozmixujte do kompaktní pasty a poté zahřejte na 90 °C.

Primo Impasto (první těsto)

0,845 kg	Mouka na Panettone
0,423 kg	Voda
0,270 kg	Krupicový cukr
0,273 kg	Žloutky
0,256 kg	Pasta Madre
0,232 kg	Máslo

Smíchejte mouku, vodu a cukr, dokud se ingredience nespojí, a nechte 45 minut odpočívat (autolýza). Následně přidejte pasta Madre a hněťte, dokud nevznikne kompaktní, hladké těsto. Poté ve třech dávkách zapracujte máslo – máslo by mělo být mírně tuhé, ale plastické, ne příliš měkké. Před každým přidáním se ujistěte, že je máslo dobře zapracované. Po másle začněte po etapách přidávat vaječné žloutky. Cílová teplota hotového těsta je 26–28 °C.

Těsto nechte kynout v plastové nádobě po dobu přibližně 10–12 hodin při teplotě 22–24 °C a vlhkosti 50–60 %, dokud se jeho objem nezvětší přibližně 3,5 krát.

Těsto na panettone (druhé těsto)

2,272 kg	Primo Impasto	0,024 kg	Vanilková pasta
0,239 kg	Mouka na Panettone	0,188 kg	Voda A
0,002 kg	Sušený diastatický slad	0,024 kg	Aromatická pasta
0,024 kg	Voda B	0,069 kg	Med
0,180 kg	Krupicový cukr	0,002 kg	Sůl
0,258 kg	Vaječné žloutky	0,431 kg	Rozinky
0,497 kg	Máslo	0,690 kg	Kandovaná pomerančová kůra

Smíchejte vodu A s rozinkami a kandovaným ovocem a odložte stranou.

V mixéru smíchejte primo impasto s moukou a hněťte dokud se v těstě plně nerozvine lepek (okénkový test). Přidejte polovinu másla spolu s jednou třetinou krupicového cukru, ovocnou pastu a vanilku a míchejte, dokud se vše nespojí. Poté přidejte zbývající cukr, med a pokračujte v hnětení, dokud není směs homogenní. Poté přidejte zbývající máslo a znovu hněťte, dokud se úplně nezapracuje. Přidejte žloutky ve třech dávkách a vždy vyčkejte, až se předchozí dávka úplně vstřebá do těsta. Rozpusťte sůl ve vodě B, přidejte ji do těsta a poté zapracujte rozinky s kandovanou kůrou tak, aby byly rovnoměrně rozloženy v těstě. Pokud používáte spirálový hnětač, pracujte po celou dobu na nízké rychlosti, aby se těsto nepřehřálo.
Po vyhnětení nechte těsto kynout v plastové nádobě při teplotě 24 °C asi 30 minut. Poté těsto vyklopte na stůl a rozdělte ho podle velikosti forem. Jednotlivé kousky těsta předtvarujte a nechte je odpočinout na stole asi 30–45 minut. Po odpočinku je vytvarujte do konečné podoby, vložte do forem a přeneste do kynárny. Nechte panettone kynout 4–6 hodin, těsto se zvětší přibližně na trojnásobek.

Pečte 500 g panettone v rotační peci při teplotě 165 °C přibližně 40 minut. Po upečení je obraťte vzhůru nohama a nechte vychladnout přibližně 4–5 hodin.