



PANETTONE

PREIMPASTO

600 g	Dolci Lievitati
200 g	Farina W 350
1 g	Lievito di birra
350 g	Acqua
100 g	Tuorlo d'uovo cat. A
200 g	Burro Master Martini

Lavorare **Dolci Lievitati**, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, poi inserire il Burro Master Martini ammorbidito. Lasciar lievitare a 22-23°C per 12/14 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

IMPASTO

1.451 g	Preimpasto
400 g	Dolci Lievitati
80 g	Acqua
150 g	Zucchero semolato
50 g	Miele
1	Bacca di vaniglia
150 g	Tuorlo d'uovo cat. A
200 g	Burro Master Martini
300 g	Uvetta sultanina
300 g	Scorze di agrumi canditi

Lavorare il preimpasto con **Dolci Lievitati** e acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il Burro Master Martini morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto. Pirlare e porre in lievitazione per 3-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Lasciare asciugare fino a che non si formi una leggera pelle in superficie, praticare il taglio a croce e mettere al centro una noce di Burro Master Martini. Cuocere in forno statico a 180°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura:

COTTURA

- 1.000 g per 55 minuti

(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- 750 g per 45 minuti

(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- 500 g per 35 minuti

(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)



COLOMBA

PREIMPASTO

- 600 g **Dolci Lievitati**
- 200 g Farina W 350
- 1 g Lievito di birra
- 350 g Acqua
- 100 g Tuorlo d'uovo cat. A
- 200 g Burro Master Martini morbido

Lavorare **Dolci Lievitati**, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, infine inserire il Burro Master Martini morbido. Lasciar lievitare a 22-23°C per 12/14 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale della pasta.

IMPASTO

- 1.451 g Preimpasto
- 400 g **Dolci Lievitati**
- 80 g Acqua
- 150 g Zucchero semolato
- 50 g Miele
- 1 Bacca di vaniglia
- 150 g Tuorlo d'uovo cat. A
- 200 g Burro Master Martini morbido
- 600 g Scorze di agrumi canditi

Lavorare il preimpasto con **Dolci Lievitati** e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il Burro Master Martini morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto. Spezzare l'impasto e formare le colombe nell'apposito stampo con il metodo a croce o suddividendo la pasta in 3 parti. Porre in lievitazione per 3-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Glassare e decorare con mandorle, zucchero a velo e in granello. Cuocere in forno statico a 180°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura:

COTTURA

- 1.000 g per 55 minuti

(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- 750 g per 45 minuti

(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- 500 g per 35 minuti

(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)



VENEZIANA

PREIMPASTO

600 g	Dolci Lievitati
200 g	Farina W 350
1 g	Lievito di birra
350 g	Acqua
100 g	Tuorlo d'uovo cat. A
200 g	Burro Master Martini morbido

Lavorare **Dolci Lievitati**, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, poi inserire il Burro Master Martini morbido. Lasciar lievitare a 22-23°C per 12/14 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

IMPASTO

1.451 g	Preimpasto
400 g	Dolci Lievitati
80 g	Acqua
150 g	Zucchero semolato
50 g	Miele
50 g	Pasta Arancio
200 g	Tuorlo pastorizzato
300 g	Burro Master Martini morbido

Lavorare il preimpasto con **Dolci Lievitati** e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il Burro Master Martini morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossi di 2 cm dal segno fatto in precedenza. Pirlare, inserire nell'apposito stampo e porre in lievitazione per 3-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Glassare con La Glassa Mandorla precedentemente realizzata. Cuocere in forno statico a 180°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura:

La Glassa Mandorla

1.000 g	Fiorfiore La Glassa Mandorla
500 g	Acqua
100 g	Olio di semi

Miscelare con foglia in planetaria tutti gli ingredienti per alcuni minuti. Lasciar riposare la glassa per almeno 1 ora prima dell'utilizzo. Consiglio di utilizzo: preparare la glassa la sera prima e utilizzarla il giorno dopo.

COTTURA

- 1.000 g per 55 minuti

(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- 750 g per 45 minuti

(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- 500 g per 35 minuti

(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)



PANDORO

PREIMPASTO

- 400 g **Dolci Lievitati**
- 400 g Farina W 360
- 20 g Lievito di birra
- 50 g Acqua
- 300 g Uova intere
- 200 g Burro Master Martini

Lavorare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 3 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

- 1.370 g Primo impasto
- 600 g **Dolci Lievitati**
- 350 g Uova intere
- 200 g Zucchero semolato
- 400 g Burro Master Martini

Lavorare il primo impasto con **Dolci Lievitati** e 250 g di uova. Dopo circa 10 minuti, aggiungere in 2 volte altri 100 g di uova, lasciando assorbire. Una volta ottenuta una pasta liscia ed asciutta (velo), aggiungere lo zucchero e subito dopo il Burro Master Martini morbido. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 3 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

EMULSIONE

- 600 g Burro Master Martini
- 450 g Zucchero a velo
- q.b. Aroma vaniglia
- 250 g Uova intere

In planetaria attrezzata con foglia, impastare Burro Master Martini morbido, zucchero a velo e aroma vaniglia, poi aggiungere le uova poco alla volta fino a farle incorporare. Riporre l'emulsione in frigo.



IMPASTO

2.920 g Secondo impasto
1.000 g **Dolci Lievitati**
400 g Uova intere
1.300 g Emulsione
100 g Burro di cacao

Lavorare il secondo impasto con **Dolci Lievitati** e 250 g di uova. Dopo circa 10 minuti, inserire la restante parte delle uova in 2 volte, lasciar assorbire e impastare fino ad ottenere una pasta asciutta con una maglia glutinica perfetta. Unire l'emulsione in 3 volte, lasciandola assorbire, poi inserire il burro di cacao grattugiato (temperatura finale dell'impasto: max 26°C). Lasciar puntare a temperatura ambiente (20°C) per 40 minuti, pirlare, inserire nell'apposito stampo e lasciare lievitare a 24-25°C per 12-14 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale. Cuocere in forno statico a 170°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura:

COTTURA

- **1.000 g per 60 minuti**

(50 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- **750 g per 50 minuti**

(40 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- **500 g per 40 minuti**

(30 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)



PANETTONE SALATO

PREIMPASTO

600 g	Dolci Lievitati
200 g	Farina W 350
1 g	Lievito di birra
350 g	Acqua
100 g	Tuolo d'uovo cat. A
200 g	Burro Master Martini

Lavorare **Dolci Lievitati**, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, infine inserire il Burro Master Martini morbido.

Lasciar lievitare a 22-23°C per 12/14 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

IMPASTO

1451 g	Preimpasto
400 g	Dolci Lievitati
100 g	Acqua
30 g	Zucchero semolato
50 g	Miele
20 g	Sale
100 g	Tuorlo pastorizzato
200 g	Burro Master Martini morbido
100 g	Formaggio grattugiato
200 g	Salame a cubetti
200 g	Provola a cubetti

Lavorare il preimpasto con **Dolci Lievitati** e acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere miele, zucchero e sale, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il Burro Master Martini morbido e il formaggio grattugiato e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire il salame e la provola.

Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto in precedenza. Pirlare e porre in lievitazione per 3-4 ore fino alla triplicazione del volume iniziale.

Decorare la parte superiore con semi misti, praticare il taglio a croce e mettere al centro una noce di Burro Master Martini. Cuocere in forno statico a 180°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura.

COTTURA

- 1.000 g per 55 minuti

(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- 750 g per 45 minuti

(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- 500 g per 35 minuti

(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)



TABELLA DOSI PANETTONE

Con un sacco di **Dolci Lievitati** è possibile ottenere 10 dosi.

PREIMPASTO	1 dose	2 dosi	3 dosi	4 dosi	5 dosi*	6 dosi	7 dosi	8 dosi	9 dosi	10 dosi**
Dolci Lievitati	600	1.200	1.800	2.400	3.000	3.600	4.200	4.800	5.400	6.000
FARINA W 350	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
ACQUA	350	700	1.050	1.400	1.750	2.100	2.450	2.800	3.150	3.500
TUORLO D'UOVO CAT. A	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1.000
Burro Master Martini AMMORBIDITO	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
LIEVITO DI BIRRA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TOTALE	1.451	2.902	4.353	5.804	7.255	8.706	10.157	11.608	13.059	14.510

IMPASTO	1 dose	2 dosi	3 dosi	4 dosi	5 dosi*	6 dosi	7 dosi	8 dosi	9 dosi	10 dosi**
PREIMPASTO	1.451	2.902	4.353	5.804	7.255	8.706	10.157	11.608	13.059	14.510
Dolci Lievitati	400	800	1.200	1.600	2.000	2.400	2.800	3.200	3.600	4.000
ACQUA	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800
ZUCCHERO	150	300	450	600	750	900	1.050	1.200	1.350	1.500
MIELE	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500
TUORLO D'UOVO CAT. A	150	300	450	600	750	900	1.050	1.200	1.350	1.500
Burro Master Martini AMMORBIDITO	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
UVETTA SULTANINA	300	600	900	1.200	1.500	1.800	2.100	2.400	2.700	3.000
SCORZE DI AGRUMI CANDITI	300	600	900	1.200	1.500	1.800	2.100	2.400	2.700	3.000
BACCA DI VANIGLIA	qb	qb	qb	qb	qb	qb	qb	qb	qb	qb
TOTALE	3.081	6.162	9.243	12.324	15.405	18.486	21.567	24.648	27.729	30.810

*mezzo sacco

**sacco intero