

Panettone 2.0 mit Schokolade und kand. Sauerkirschen

Indirekte Teigführung über Nacht / oder Tagesführung

(über Langzeitführung , Reifezeit Vorteig

10-12 Stunden) oder 2 Stunden bei Tagesführung

Rezept ergibt ca. 60 Panettone mit 450-470 g Teiginwaage.

Vorteig :

6.500 g IRCA Dolce Forno

2.400 g Wasser

500 g Zucker

1.600 g Eigelb, pasteurisiert

2.000 g Butter (weich)

30 g Hefe , frisch / bei Langzeitführung über Nacht / 200 g Hefe ,frisch bei Tagesführung !!

Ganache mit Kuvertüre und Kakao (Zubereitung am Vortag)

1.250 g Kuvertüre Zartbitter

1.250 g Wasser (heiß , 85-90 Grad Celsius)

120 g Kakao 20/22

500 g Honig

500 g Zucker

1.300 g Butter (weich)

Herstellung Ganache-Emulsion

Alle Zutaten zu einer feinen Emulsion mixen . Dann in ein sauberes Gefäß füllen , mit Klarsichtfolie abdecken .

Dann über Nacht im Kühlschrank lagern.

Hauptteig :

3.500 g IRCA Dolce Forno + Vorteig gereift über 10-12 Stunden (2-3 Stunden bei Tagesführung)

100 g Salz

900 g Eigelb , pasteurisiert

+ Ganache

6.000 g Sauerkirschen halbkandiert

Zusatzvariante :

2.500 g Kuvertüre Zartbitter Linsen

Teigbereitung Schokoladen- Panettone :

Vorteig :

- IRCA Dolce Forno , Wasser, Zucker und Hefe zu einem glatten Teig miteinander verkneten.

Knetzeit : 2 Minuten 1.Gang , 8 Minuten 2.Gang

- Dann das Eigelb in zwei Schritten unterlaufen lassen .
- Anschließend die weiche Butter in drei Schritten unterlaufen lassen.
- Den Teig danach nochmals richtig auskneten bis er trocken und glatt ist .

Knetzeit : ca. 6-8 Minuten , 2 Gang

Teigtemperatur kontrollieren , diese sollte zwischen 26-28 Grad Celsius betragen.

Reifung :

- Reifung vom Vorteig : 10-12 Stunden / oder 2 Stunden Teigreifung bei Tagesführung !!
- Raumtemperatur : 22-24 Grad Celsius , 70-80 % relative Luftfeuchtigkeit
- Reifung in zwei mit Butter ausgefetteten Plastikcontainern.

Wichtig !

- Der Vorteig sollte ca. das vierfache Volumen nach der Reifungszeit erreicht haben.

Hauptteig :

- IRCA Dolce Forno und gereiften Vorteig intensiv miteinander verkneten , bis das Teigbild glatt und homogen ist.

Knetzeit ca. 5-8 Minuten , 2. Gang

- Dann das Eigelb in drei Schritten hinzufügen und gut unterkneten
- Anschließend die vorbereitete Ganache-Emulsion in drei Schritten dazugeben und gut unterkneten , auch hier sollte das Teigbild glatt und homogen geknetet werden.
- Dann als letztes die Kuvertüre Zartbitter Linsen und die halbkandierte Sauerkirschen vorsichtig unterlaufen lassen.

Teigruhe Hauptteig :

- Den fertigen Teig ca. 45-60 Minuten im Gärschrank bei 28-30 Grad Celsius gehen lassen.

Aufarbeitung und Backen vom Schokoladen- Panettone

Aufarbeitung :

- Den Arbeitstisch leicht mit Butter einreiben
- Den Teig mit 500 g Teigeinwaage auswiegen , dann die Teigstücke leicht rund vorformen und mit dem Schluss nach unten zur Teigzwischenruhe absetzen.
- Dann die Teigstücke weiter aufmachen , dabei mit leicht kreisenden und schiebenden Bewegungen Stand in den Teigling bringen .
- Den aufgemachten Teigling mit dem Schluss nach unten in bereitgestellte Papierbackformen setzen.
- Den Panettone für ca. 3-4 Stunden bis zur Stückreife in den Gärschrank stellen.
Temperatur 28-30 Grad Celsius , relative Luftfeuchtigkeit 70-80 %
- Nach Erreichen der Stückgare ($\frac{3}{4}$ der Papierbackform) den Panettone ca. 10-15 Minuten in der Backstube stehen lassen , bis sich eine Haut an der Oberfläche gebildet hat .
Dann mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden.

Alternative mit Mandelzuckerkruste :

1.000 g IRCA Mandorglass Quick

450 g Wasser

50 g Butter

Mandeln gestiftelt , Hagelzucker , Puderzucker

MANDORGLASS QUICK mit Wasser und zerlassener Butter für ein paar Minuten kräftig vermischen. Verwenden Sie einen flexiblen Spatel oder einen Spritzbeutel und tragen Sie eine gleichmäßige Schicht Mandelglasur auf. Wie gewohnt mit Mandeln und Hagelzucker dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.

Backen :

- Im vorgeheizten Stikkenofen oder Etagenofen abbacken.
- Backtemperatur ca. 165 Grad Celsius
ohne Schwadenzugabe !
mittlere Umwälzung , Zug geschlossen
- Backzeit ca. 42-44 Minuten (Kerntemperatur sollte zwischen 92-94 Grad Celsius sein !)
- Nach dem Backen auf Metallspieße aufspießen (3 Stück pro Spieß) , wenden und kopfüber für ca. 6-8 Stunden im Stikkenwagen , abgedeckt mit Haube auskühlen lassen.