



Giuso & Attilio Servi presentano:

IL TEMPO DEI LIEVITATI
Idee, suggerimenti e note
per impasti che lievitano

Docente: Attilio Servi

Ricette:

- **Panettone Tradizionale Attilio Servi**
- **Panettone Integrale ai Frutti di Bosco e Menta**
- **Muffin Mascarpone e Amarena**
- **Plumcake Cocco, Ciocco e Rhum**
- **Croissant Danish**

PANETTONE TRADIZIONALE ATTILIO SERVI

PRIMO IMPASTO (SERALE)

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|-----------------------------|---------------|
| Lievito Naturale | 2300 |
| Farina Panettone | 8000 |
| Acqua | 3600 |
| Zucchero | 2500 |
| Tuorlo d'uovo | 2000 |
| Burro | 3000 |
| TOTALE PRIMO IMPASTO | 21400 |

SECONDO IMPASTO

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|---|---------------|
| Primo impasto | 21400 |
| Farina Panettone | 2000 |
| Latte in polvere | 100 |
| Acqua | 1200 |
| Sale | 140 |
| Uova | 1500 |
| Tuorlo d'uovo | 500 |
| Limone grattugiato | 4 |
| Arancia grattugiata | 4 |
| Miele | 500 |
| Burro | 2400 |
| Zucchero | 2000 |
| Vaniglia in bacca | 6 |
| Uvetta Cilena al Rhum | 5000 |
| Limone Semicandito in cubetti Amordifrutta | 1000 |
| Scorzone Arancia Semicandito in cubetti Amordifrutta | 3000 |
| Cedro Semicandito in cubetti Amordifrutta | 500 |

PROCEDIMENTO:

Formare il primo impasto al terzo giro di lievito.

Mettere in macchina acqua e zucchero e miscelare tra di loro.

Una volta formato lo sciroppo, aggiungere farina, lievito naturale ed impastare.

Alternare burro e tuorli metà per volta.

Quando l'impasto sarà bene elastico, riporre in un mastello e mettere a lievitare a 24°C con 70% u.r (utilizzare un bicchiere graduato, tipo gelateria, per mettere dentro una parte dell'impasto e controllare in maniera più precisa la lievitazione al triplo).

Una volta che il primo impasto ha triplicato il suo volume, procedere con il secondo impasto, mettendo in macchina la farina ed il latte in polvere ed attendendo la formazione del glutine.

Aggiungere il sale ed una parte dell'acqua ed attendere la formazione del glutine.

Mettere lo zucchero e gli aromi (arancia, limone e vaniglia in bacca) ed attendere la formazione del glutine, aggiungere il miele.

Aggiungere metà del burro, tutto il tuorlo e tutte le uova, tutta l'acqua restante e finire l'impasto con il burro residuo.

Aggiungere Uvetta Cilena al Rhum, Limone in cubetti, Scorzone Arancia in cubetti e Cedro in cubetti in due volte.

Spezzare, pirlare e riporre negli stampi.

Mettere a lievitare a 27/28°C u.r. 70% per 5/6 ore e comunque fino al triplo del volume iniziale.

Cuocere a 170°C.

PANETTONE INTEGRALE AI FRUTTI DI BOSCO E MENTA

PRIMO IMPASTO (SERALE)

INGREDIENTI

| | q.tà g |
|-----------------------------|---------------|
| Lievito Naturale | 2300 |
| Farina Panettone | 8000 |
| Acqua | 3600 |
| Zucchero | 2500 |
| Tuorlo d'uovo | 2000 |
| Burro | 2500 |
| TOTALE PRIMO IMPASTO | 20900 |

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI:

| | q.tà g |
|---|---------------|
| Primo impasto | 20900 |
| Farina Panettone integrale | 2200 |
| Latte in polvere | 100 |
| Acqua | 1200 |
| Sale | 140 |
| Uova | 1500 |
| Tuorlo d'uovo | 500 |
| Limone grattugiato | 4 |
| Miele | 500 |
| Burro | 2500 |
| Zucchero | 2000 |
| Pasta Vaniglia Madagascar | 60 |
| Frutti di Bosco Semicanditi Amordifrutta | 9000 |
| Menta in polvere | 60 |
| Menta in foglie | 80 |

PROCEDIMENTO:

Formare il primo impasto al terzo giro di lievito.

Mettere in macchina acqua e zucchero e miscelare tra di loro.

Una volta formato lo sciroppo, aggiungere farina, lievito naturale ed impastare.

Alternare burro e tuorli metà per volta.

Quando l'impasto sarà bene elastico, riporre in un mastello e mettere a lievitare a 24°C con 70% u.r (utilizzare un bicchiere graduato, tipo gelateria, per mettere dentro una parte dell'impasto e controllare in maniera più precisa la lievitazione al triplo).

Una volta che il primo impasto ha triplicato il suo volume, procedere con il secondo impasto, mettendo in macchina la farina ed il latte in polvere ed attendendo la formazione del glutine.

Aggiungere il sale ed una parte dell'acqua ed attendere la formazione del glutine.

Mettere lo zucchero e gli aromi (Pasta Vaniglia, limone grattugiato, menta in polvere e menta in foglie) ed attendere la formazione del glutine, poi aggiungere il miele.

Aggiungere metà del burro, tutto il tuorlo, l'acqua restante e finire l'impasto con il burro residuo.

Aggiungere i Frutti di Bosco in due volte.

Spezzare, pirlare e riporre negli stampi.

Mettere a lievitare a 27/28°C u.r. 70% per 5/6 ore e comunque fino al triplo del volume iniziale.

Cuocere a 170°C.

MUFFIN ai MASCARPONE e AMARENE

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|---|---------------|
| Acqua | 135 |
| Miele | 15 |
| Sale | 3 |
| Burro fresco 82% <i>m.g.</i> | 300 |
| Farina debole | 350 |
| Farina forte | 100 |
| Uova fresche | 300 |
| Mascarpone 30 (in soluzione 1:1 con acqua) | 165 |
| Zucchero a velo | 450 |
| Baking | 12 |
| Ammoniaca | 5 |
| Amarena Tantofrutto | 140 |

PROCEDIMENTO:

Mescolare l'acqua, il miele, il sale e il burro e portare a bollore. Aggiungere le farine e cuocere, rimestando, per circa 7 minuti.

Mettere il composto in planetaria, lavorarlo con la foglia ed aggiungere lentamente le uova fresche.

Aggiungere il mascarpone reidratato in acqua e ben miscelato e successivamente lo zucchero a velo in tre volte.

Quando il composto sarà a temperatura ambiente aggiungere il baking e l'ammoniaca.

Infine aggiungere le Amarene Tantofrutto.

PLUMCAKE COCCO, CIOCCO e RHUM

GANACHE CIOCCO RHUM

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|---------------------|---------------|
| Panna fresca | 200 |
| Cioccolato 60% | 200 |
| Burro | 15 |
| Rhum scuro 40° | 40 |

PROCEDIMENTO:

Creare una emulsione tra panna e cioccolato. Non appena la massa arriva a 40°C inserire il burro e il rhum.

Dressare in quadro e tagliare a misura.

CAKE

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|---------------------------------|---------------|
| Uova | 505 |
| Zucchero | 640 |
| Sale | 4 |
| Panna | 300 |
| Liquore 70° | 18 |
| Farina | 340 |
| Baking | 13 |
| Cacao 22/24 | 40 |
| Pasta Cocco Superpremium | 170 |
| Burro | 200 |
| Cioccolato 56% | 270 |

BAGNA

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|---------------------|---------------|
| Acqua | 175 |
| Sciroppo | 275 |
| Liquore 70° | 50 |

PROCEDIMENTO:

Mettere tutti gli ingredienti in un cutter, tranne cioccolato e burro. Frullare alla massima potenza per 1 minuto. Realizzare una ganache con cioccolato e burro. Inserire nell'impasto e frullare ancora per 30 secondi. Porre in frigo 24 ore, e poi dressare negli stampi, inserendo la barretta di ganache al cioccorhum.

Per stampo da 1 Kg, cuocere 10 minuti a 210° ed eseguire il taglio in testa.

Poi continuare la cottura a 170° per 50 min.

Bagnare il prodotto con 150g di bagna.

CROISSANT DANISH ALLA FRANCESE

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|--|---------------|
| Farina forte (w330, p/l 55) | 2000 |
| Miglioratore in polvere | 30 |
| Sale | 50 |
| Zucchero semolato | 240 |
| Pasta Vaniglia Madagascar Premium | 35 |
| Pasta di Arancia Amordifrutta | 25 |
| Latte | 960 |
| Lievito compresso | 90 |
| Lievito naturale | 200 |
| Burro per pieghe | 1000 |

PROCEDIMENTO:

Realizzare una biga con lievito compresso, 200g di farina, 200g di latte, ed il lievito naturale. Impastare tutto insieme e lasciare a lievitare a temperatura ambiente per 30 min. Una volta pronto lasciare puntare 30 min., togliere tutta la CO₂, e raffreddare. Dare pieghe 1X3 + 1X4 e laminare come d'abitudine .

CREME DA FARCITURA

CREMA PASTICCERA

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|---------------|--------|
| Latte | 1000 |
| Zucchero | 150 |
| Limone | 1 nr. |
| Vaniglia | 1 nr. |
| Tuorli | 300 |
| Zucchero | 150 |
| Amido di riso | 35 |
| Amido di mais | 35 |

CREMA PASTICCERA da forno

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|-------------------|--------|
| Latte | 1000 |
| Zucchero | 100 |
| Arancia (buccia) | 1 nr. |
| Cannella (stecca) | 1 nr. |
| Tuorli | 150 |
| Zucchero | 100 |
| Farina | 80 |

CREMA allo YOGURT

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|----------------------------|-----------|
| Latte | 500 |
| Panna | 500 |
| Peryò Gusto Intenso | 50 |
| Zucchero | 150 |
| Burro | 80 |
| Farina | 80 |

CREMA al MASCARPONE

| INGREDIENTI: | q.tà g |
|----------------------|-----------|
| Latte | 500 |
| Panna | 500 |
| Mascarpone 30 | 50 |
| Zucchero | 150 |
| Burro | 80 |
| Farina | 80 |