



MARTIN BRAUN GRUPPE

# Panettone Apple Pie & Cannella



## Primo Impasto

1500 g **MIX ONE EVOLUTION**  
4/5 g lievito di birra  
650/700 g acqua  
80 g zucchero  
300 g tuorlo d'uovo  
350 g burro

**Totale 2.884/3.015 g**

Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One scelto, i lieviti e l'acqua. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Aggiungere il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato. Aggiungere il burro morbido e impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso. Prelevare 250 gr di impasto come "spia di controllo" e metterlo in una caraffa da 1 lt. Porre il restante impasto in un altro recipiente unto con Formstac (temperatura impasto 26-28°C). Mettere a lievitare in cella a 26-28°C per circa 12-13 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale.

## Secondo Impasto

2884/3015 g **PRIMO IMPASTO**  
500 g **MIX ONE EVOLUTION**  
160 g zucchero  
150 g acqua  
150 g tuorlo d'uovo  
300 g burro  
15 g cannella  
400 g **APPLE PIE DUE**  
600 g mela candita

**Totale 5.159/ 5.290 g**

Mettere in macchina Mix One, il primo impasto e l'acqua. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice). Aggiungere lo zucchero. Impastare e lasciar incordare bene l'impasto. Aggiungere il tuorlo e lasciar assorbire. Integrare il burro fino a completo assorbimento. Aggiungere la cannella, Apple Pie e la mela candita. Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti. Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone, riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a circa 1/3 dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere

**Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.**

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia

Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it

Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.



## MARTIN BRAUN GRUPPE

la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido. Per le pezzature da 1 kg infornare a 170-180°C per circa 40-50 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Al cuore il panettone deve misurare i 94°C. Appena dopo la cottura, i prodotti vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

### **Glassa**

500 g **SCHOKOBELLA BIANCO**

500 g **SCHOK WEISS**

### **Decorazione**

q.b. **KRAMBELLA CIOCCOLATO BIANCO**