

ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA



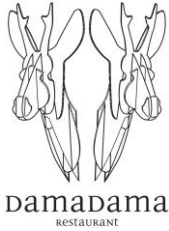
IL NOSTRO PANETTONE ARTIGIANALE

– CHEF LOMBARDELLI & SELIS

Ogni anno, i nostri Chef preparano il dolce natalizio per eccellenza con amore, maestria, passione e pazienza.

L'Executive Chef Emiliano Lombardelli e il Primo Pasticcere Marco Selis sono lieti di condividere con voi la loro ricetta speciale!





ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA



RICETTA PER 8 KG

PER IL RINFRESCO DEL LIEVITO NATURALE:

Prima Parte:

- 170 gr lievito madre
- 340 gr farina 00 forte
- 140 gr acqua a 28 gradi C

Impastare per 10 minuti, poi fare la croce in superficie e deporre in un contenitore, coprire con un telo e tenere per 3 ore a circa 30 gradi.

Seconda Parte:

- 500 gr di lievito madre
- 500 gr farina 00 forte
- 212 gr di acqua a 28 gradi C

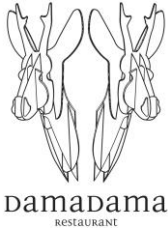
Impastare per 10 minuti questi ingredienti.

Dividere la pasta in due parti, girare sotto, fare la croce e mettere a lievitare ad una temperatura di circa 26 gradi per tre ore coperti con panno.

INGREDIENTI PER IL PRIMO IMPASTO:

- 1,9 kg farina 00 forte
- 635 gr di zucchero semolato
- 540 gr di burro
- 315 gr tuorlo d'uovo
- 835 gr di acqua a 28 gradi
- 1,40 kg di lievito naturale

Dividere la pasta in due mastelli di plastica e mettere a lievitare coperti con panno per 10 ore in ambiente a circa 22-26 gradi.



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA

INGREDIENTI PER IL SECONDO IMPASTO:

- 470 gr di farina 00
- 60 gr di latte in polvere
- 15 gr di sale,
- 2,5 gr di vaniglia
- Tutto il primo impasto

Dopo cinque minuti in planetaria, aggiungere gli aromi naturali.

INGREDIENTI PER AROMI NATURALI:

- 183 gr di frutta candita
- 50gr scorza di limone
- 50 gr miele
- 50 gr di sciroppo di zucchero

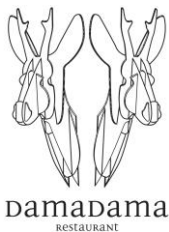
ULTIMA PARTE:

- 625 gr burro
- 375 uovo tuorlo
- 2 uova intere
- 315 gr di zucchero
- 415 acqua fredda
- 40 gr burro di cacao sciolto
- 1,160 di uvetta sultanina
- 830 gr frutta candita

Dopo 30 minuti in planetaria aggiungere le uova intere una alla volta ed incorporare lo zucchero, unire i tuorli poco alla volta, incorporare l'acqua fredda con attenzione, il burro pomata, il burro di cacao sciolto. Mettere i canditi e l'uvetta e girare fino a rendere il tutto omogeneo. Far riposare l'impasto per circa 30 minuti ad una temperatura di 26 gradi, poi formare i panetti per il peso desiderato (consigliamo stampi per panettoni da 750 gr). Mettere il panetto negli stampi e far lievitare per circa 6 ore a 28 gradi.

Infornare a 170 gradi per 50 minuti circa.

Tirare fuori dal forno e capovolgere i panettoni fino a raffreddamento.



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA



BUON NATALE A TUTTI!

Executive Chef Emiliano Lombardelli

Primo Pasticcere Marco Selis

ACQUISTA IL NOSTRO PANETTONE ARTIGIANALE

Il panettone è in vendita presso l'Argentario Golf Resort & Spa a Porto Ercole. Visita la Club House per trovare questo e altri dolci tradizionali delle festività natalizie!