

Grandes
ocasionnes



Panettone con frutas secas y chocolate

Inspirada en el pan navideño de origen italiano, esta receta resulta simple y perfecta.

INGREDIENTES

Para la esponja:*

100 g de harina 000
100 ml de leche
10 g de levadura fresca = 3 g
de levadura seca instantánea
20 g / 2 cdas. de miel

Para la masa:

4 huevos
100 g de azúcar
5 g / 1 cdita. rasa de sal
20 g / 2 cdas. de miel
ralladura de 2 naranjas
ralladura de 1 limón
2 cdas. de esencia de vainilla
1 cdita. de agua de azahar
(opcional)
30 g de levadura fresca = 10 g
de levadura seca instantánea
20 ml de leche
550 g de harina 0000
120 g de mantequilla/manteca
1 huevo batido

Para el relleno:

100 g de nueces tostadas
100 g de almendras tostadas
100 g de avellanas tostadas
50 g de chips de chocolate
(o chocolate semi amargo
picado en trocitos)

Para la decoración:

250 g de azúcar extra
fino/glas/impalpable
1 clara de huevo
jugo de 1/2 limón
30 g de chocolate semi amargo
o baño de chocolate
avellanas, nueces y almendras

* Esta técnica se usa en algunas masas para ayudar a una mejor fermentación. Se prepara por separado y luego se une a la masa.

Rinde para 2 moldes de papel encerado especiales para panettone o pan dulce de 500 g
Duración: 1 semana envuelto en papel plástico transparente. Se recomienda dejarlo reposar 48 horas antes de trozarlo.

PREPARACIÓN

La esponja: integrar todos los ingredientes en un bol y dejar fermentar hasta que la preparación adquiera el doble de su volumen, alrededor de una hora.

La masa: en otro bol, mezclar los huevos, el azúcar, la sal, la miel, las ralladuras de naranja y limón, la vainilla y el agua de azahar. Disolver la levadura en la leche y volcar ambas preparaciones junto con la esponja sobre la harina. Integrar bien. Por último, agregar la mantequilla ablandada y colocar sobre la mesa para amasar hasta formar un bollo suave y homogéneo, agregando un poco de harina si es necesario (*ver pág. 5*). Resulta una masa blanda, pero que se despega de las manos. Pintar con el huevo batido, cubrir y dejar fermentar al doble de su volumen.

CÓMO RELLENAR EL PANETTONE

Una vez fermentada la masa, trabajarla en la mesa. Con las manos, formar un rectángulo de unos 25 x 35 cm y colocar los ingredientes del relleno encima y a lo largo, dejando una franja horizontal en un borde sin cubrir (*foto 1*). Arrollar con cuidado y, una vez obtenido el rollo, cortarlo en tajadas bien gruesas (*foto 2*). Apilar las tajadas alternando una tajada puesta tal como quedó recién cortada sobre la mesa, con otra que tenga el relleno hacia arriba (*fotos 3 y 4*). Al terminar, resultará una torre sin mucha forma. Hacer un bollo grande, cuidando que las avellanas y chips queden dentro del mismo

(*foto 5*). Dejar descansar 15 minutos y repetir el proceso (comenzando por arrollar hasta formar un rollo alargado) para garantizar una perfecta distribución del relleno. Volver a bollar y dejar reposar otros 15 minutos. Cortar la masa en dos partes iguales, armar dos bollos (*foto 6*) y colocarlos en sus moldes (*foto 7*). Dejar fermentar por última vez hasta que duplique su volumen, entre una y dos horas, según la temperatura ambiente (*foto 8*). Precalentar el horno a 160°C y luego cocinar durante 40-50 minutos, hasta que los panettones estén bien dorados*. Decorar con el azúcar extra fino, o bien, mezclar la clara de huevo, el azúcar y el jugo de limón y cubrir con este glaseado. Dejarle caer unos hilos de chocolate encima y terminar con avellanas, nueces y almendras.

** Se habrán cocinado cuando al introducir un termómetro de cocina en el centro, éste marque por lo menos 78°C.*

