

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



13 OTTOBRE 2025

PANETTONE E PANDORO A REGOLA D'ARTE

CON PIELUIGI SAPIENTE



Pandoro ai 5 impasti

PRIMO IMPASTO h 7.00

413 g Farina Lievitati Bio
83 g Lievito madre 18 h
211 g Acqua
4 g Sale
83 g Uova intere

SECONDO IMPASTO h 10-10.30

774 g Primo impasto ph 4.9/5
207 g Uova intere
129 g Zucchero Semolato
258 g Farina Lievitati Bio
21 g Latte in polvere intero

TERZO IMPASTO h 9.30-10.00

309 g Farina Pan di Spagna 200 w
16 g Lievito compresso
212 g Uova intere
53 g Zucchero semolato



**QUARTO IMPASTO**

2° impasto 5.6 ph+3° impasto +

464 g Farina Lievitati Bio

207 g Uova intere

103 g Zucchero semolato

413 g Burro 82% M.G.

QUINTO IMPASTO

1.706 g Farina Lievitati Bio

1.135 g Uova intere

EMULSIONE

1.748 g Burro 82% M.G.

103 g Latte in polvere intero

318 g Tuorlo D'uovo

41 g Sale

159 g Miele d'acacia

689 g Zucchero a velo

530 g Cioccolato bianco Fuso

5 g Vaniglia Bourbon Madagascar





Procedimento

PRIMO IMPASTO

Impastare tutto quanto assieme fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea. Formare una palla o cilindrare, effettuare un taglio a croce e mettere a lievitare. T° finale: 25°C

Lievitazione: 30°C per 3 ore con RH 75%

SECONDO IMPASTO

Impastare assieme tutti gli ingredienti. Mettere l'impasto ottenuto in un contenitore graduato e lasciare lievitare per 2 ore a 30°C. Fino al raddoppio.

TERZO IMPASTO

Impastare assieme tutti gli ingredienti e lasciare lievitare per 30 min. Fino al raddoppio..

QUARTO IMPASTO

Impastare assieme il 2° impasto + 3° impasto entrambi raddoppiati. Con la farina, le uova intere e lo zucchero, lasciare che si formi bene la maglia e aggiungere il burro cremoso. Mettere la massa in un contenitore graduato e lasciare lievitare a 30°C per 2 ore. O comunque fino al raddoppio.

QUINTO IMPASTO

Impastare il 4° impasto fermentato con la farina e le uova intere. Impastare fino ad ottenere una massa omogenea ed elastica; aggiungere in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Una volta terminato l'impasto, porre la totalità della pasta sul banco e dividere nei pesi desiderati. Calcolare il 10% di pasta in più in base alla tipologia di pasta. Pandoro 750g = 825g pasta crudo.

Pirlare e mettere negli stampi. Lasciare lievitare a 28°C per 12 ore.

COTTURA: 130°C per 45 min circa (750g).





Panettone classico

Ingredienti

PRIMO IMPASTO

2000 g Farina Lievitati Bio
700 g Lievito Naturale pronto
700 g Zucchero semolato fine
700 g Tuorlo pastorizzato
1000 g Acqua
900 g Burro 82% M.g.

Procedimento

Nell'impastatrice mettere lo zucchero e l'acqua a una temperatura di 22-25 °C e formare uno sciroppo. Aggiungere il lievito naturale e sciogliere per 2 minuti. Poi unire la farina e lasciare incordare bene.

Unire i tuorli in due volte. Una volta ottenuta una bella maglia aggiungere il burro morbido.

È utile che la pasta non superi la temperatura di 26 -27 °C nella fase di lavorazione.

Mettere a lievitare in cella per 10-12 ore a una temperatura di 25-26 °C e comunque fino a che sia triplicato il suo volume.



Ingredienti

SECONDO IMPASTO

500 g Farina lievitati bio
20 g Malto
475 g Zucchero semolato fine
600 g Tuorlo pastorizzato
50 g Miele di acacia
75 g Latte in polvere
1000 g Burro 82% M.g.
55 g Sale fino
50 g Acqua(se serve)
5 g Vaniglia
5 g Scorza d'arancia
5 g Scorza di limone
1500 g Arancia cubetti 10x10
1000 g Uvetta Australiana

Procedimento

Versare la pasta lievitata nell'impastatrice e impastare solo con la farina per circa 15 minuti fino al formarsi di una buona maglia.

Aggiungere lo zucchero con il malto in tre volte. In questa fase ogni volta che aggiungiamo un ingrediente, aspettiamo che si riformi la maglia.

Aggiungere i tuorli, poi miele e latte in polvere, poi il burro morbido con il sale e alla fine l'acqua.

Una volta ottenuto un impasto consistente e con una buona maglia glutinica, aggiungere i canditi e finire di mescolare.

Togliere la pasta dall'impastatrice e lasciare riposare in un mastello(o ciotola) per 1 ora.

Spezzare nei pesi desiderati e dare una leggera incartata.

Lasciare riposare per 30 minuti fino alla creazione di una sottile pelle in superficie.

Mettere la pasta in stampo, e lasciare lievitare.

Lievitazione

Possiamo seguire due strade:

- 5-6 ore a 30/32°C
- 12 ore a 20/22°C (questo metodo è molto pratico in certe realtà lavorative. Consiglio di raffreddare il panettone una volta in stampo per almeno un'ora in frigo prima di lasciarlo fuori a lievitare)

Cottura

145°C fino al raggiungimento dei 95°C al cuore.

Il tempo di cottura varia dalla tipologia di forni e dalla pezzatura.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MINETTI 1980 SRL
Via dell'Artigianato 22 | Osio Sotto (BG)
+39 035 260360
info@minetti1980.com
minetti1980.com

