



Masa madre

Jose Romero

Mantenimiento y activación de la masa madre

Ingredientes

100-200g Levito (masa madre)
6-8g Azúcar
1L Agua a 38°C

PASO

Macerar la masa madre en nevera durante un día a 4°C.

PASO

Una vez macerada, sacamos la masa madre de la nevera y la dejamos reposar a una temperatura de 16°C-18°C durante aproximadamente 10-12 horas.

PASO

Después de haber reposado haremos el baño. Para ello la cortamos en rodajas y las dejamos en una cubeta que contenga 1L de agua a 38°C y unos 6 u 8 g de azúcar durante 20 minutos para bajar la acidez y recuperar el pH. Si flota quiere decir que está activa.



Operación de refresco (o alimento de la masa madre)

1º refresco

PASO

Pesamos la cantidad de masa madre y añadimos esa misma cantidad en harina para Panettone.

PASO

Con un 35%-38% de agua del peso de la harina llevamos y amasamos 6-7 minutos en una amasadora. Lo ideal sería que saliera a unos 26°C-28°C de la amasadora.

PASO

La boleamos, la cortamos en cruz y la ponemos en el recipiente adecuado del tripe de tamaño que la masa. La dejaremos fermentar durante 3-3,5h a 27°C-28°C con humedad al 75%.

2º refresco

PASO

Controlamos el estado de la masa y la sacamos de la fermentadora una vez haya triplicado su tamaño.

PASO

Recortamos, pesamos la masa madre y la ponemos en la amasadora. Añadimos la misma cantidad de harina de Panettone. Pesamos un 38%-40% de agua del peso de la harina.

PASO

La boleamos, la cortamos en cruz y la ponemos en el recipiente adecuado del tripe de tamaño que la masa, la dejaremos fermentar durante 3-3,5h a 27°C-28°C con humedad al 75%.

3º refresco

PASO

Controlamos, pesamos la masa madre y la sacamos de la fermentadora una vez haya triplicado su tamaño.

PASO

Recortamos, pesamos la masa madre y la ponemos en la amasadora. Añadimos la misma cantidad de harina de Panettone. Pesamos un 38%-40% de agua del peso de la harina.

PASO

La boleamos, la cortamos en cruz y la ponemos en el recipiente adecuado del tripe de tamaño que la masa, la dejaremos fermentar durante 3-3,5h a 27°C-28°C con humedad al 75%.

Colomba de chocolate

Receta



Primer impasto

2400g Harina de panettone
900g Azúcar
1200g Agua
600g Mantequilla
500g Yemas
750g Masa Madre

PASO 1

Agregamos la harina, la masa madre, el almíbar a 26°C, parte de las yemas (para que no vaya tan seca la masa) y empezamos a amasar.

PASO 2

Terminamos de agregar la mantequilla.

PASO 3

Cuando se haya aglutinado agregamos otra parte de yemas.

PASO 4

Lo ideal es que la masa salga a unos 26°C.

PASO 5

Agregamos la masa al contenedor y terminamos de afinarla con un par de pliegues.

PASO 6

Fermentaremos a unos 26°C-28°C hasta que triplique su tamaño.

Segundo impasto

600g Harina para panettone **200g** Agua
375g Azúcar **180g** Nata
255g Miel **30g** Pasta de vainilla
38g Sal **2500g** Cobertura de chocolate con leche Origin Papouasie Cacao Barry®
1150g Mantequilla
750g Yemas

PASO 1

Agregamos la harina junto con el primer empaste y empezamos a amasar.

PASO 2

Cuando observemos que ha cogido un poco de fuerza agregamos la miel y amasamos unos tres minutos, siempre teniendo en cuenta lo que nos pide nuestra masa.

PASO 3

Agregamos una primera parte de azúcar junto con una pequeña cantidad de yemas.

PASO 4

Si la masa se baja agregaremos un poco más de yema para que la ayude a emulsionar (la yema ayuda a disolver antes el azúcar. En el caso de agregar todo el azúcar de golpe la masa se licuaría).

PASO 5

Cuando volvamos a escuchar el ruido gaseoso que produce la masa agregaremos la pasta de naranja y seguida de la sal.

PASO 6

Y la mantequilla cuando este toda la mantequilla bien incorporada iremos emulsionando con el resto de las yemas.

PASO 7

Por ultimo los 125g de agua para terminar la emulsión.

PASO 8

Agregamos la cobertura Papouasie al empaste y dejamos que se combine unos minutos y paramos.

PASO 9

Sacamos la masa de la máquina y la devolvemos a la cubeta.



Acabado del panettone

PASO 01

Preparamos las latas con los moldes.

PASO 02

Boleamos dando un poco de tensión y las agregamos a los moldes. Dejamos en la fermentadora a 28°C con 75% de humedad unas 6-7 horas hasta que más o menos duplique su tamaño.

PASO 03

Cocción a 150°C durante 45 minutos

PASO 04

En el caso de querer agregar glasa, lo haremos justo antes de entrar al horno. Agregaremos unas 50g o 60g de glasa, fruto seco, azúcar Bolado y por último azúcar lustre opcional.

PASO 05

Cuando el corazón del producto esté a 94°C, los sacamos, los pinchamos y los colgamos boca abajo para dejar enfriar a 26°C el corazón del producto.

