

BRAUN

Mix One

Fai lievitare la creatività!

Mix One

Fai lievitare la creatività!

Un unico prodotto per la preparazione di varie tipologie a lunga lievitazione.
Perfetto per Panettoni, Pandori, Colombe e non solo!



Plus di prodotto

- ✓ Preparato completo, semplice da utilizzare, in sacchi da 15 kg.
- ✓ Con materie prime tecnologicamente controllate e perfettamente bilanciate per garantire sofficità, umidità, sviluppo, aroma e shelf-life ineguagliabili.
- ✓ Da abbinare al nostro “Lievito Naturale in polvere”, volutamente confezionato a parte in sacchetti da 1 kg per preservare le caratteristiche tipiche del lievito madre, come l'inconfondibile nota aromatica.
- ✓ Risultati ottimi e costanti.
- ✓ Si ottengono impasti resistenti agli stress meccanici e anche a differenti lievitazioni in base a ogni tipo di necessità.
- ✓ Possibilità di stoccare gli impasti a +5°C.

Libertà d'espressione

Potrai scegliere tanti prodotti da abbinare a Mix One per combinazioni originali che esprimano al meglio la tua creatività.

Ecco le linee che fanno per te!

- **PARADISE:** irresistibili cubetti dal gusto intenso di frutta.
- **SCHOKOBELLA:** creme anidre dalla texture liscia e cremosa, versatili nell'utilizzo.
- **CIOCCOLATI LUBECA:** chips di cioccolato premium disponibili in più gusti, da utilizzare come gocce di cioccolato nell'impasto o per coperture.
- **AROMI/PASTE:** per caratterizzare gli impasti in termini di gusto e olfatto.



Panettone Classico

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

..... 1500 g **MIX ONE**
..... 100 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**
..... 2-4 g lievito di birra
..... 750 g acqua

► Versare nell'impastatrice gli ingredienti (l'acqua come ultimo) e impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio.

..... 70 g zucchero

► Aggiungere lo zucchero e impastare fino a suo completo assorbimento.

..... 300 g tuorlo d'uovo

..... 350 g burro

► Aggiungere il tuorlo a più riprese e poi il burro. Impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso.

Tot. impasto 3072 -3074 g

Prelevare 250 g 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 28°C per circa 12 ore, fino al quadruplicare del suo volume.

SECONDO IMPASTO

..... 3072-3074 g **PRIMO IMPASTO**
..... 500 g **MIX ONE**

► Aggiungere Mix One al primo impasto e impastare per 20 min.

..... 260 g zucchero

► Aggiungere lo zucchero e impastare fino a suo completo assorbimento.

..... 150 g tuorlo d'uovo

► Aggiungere a più riprese il tuorlo fino a suo completo assorbimento.

..... 475 g burro

..... 30 g **AROMA PANETTONE NATURALE**

..... 500 g uva sultanina

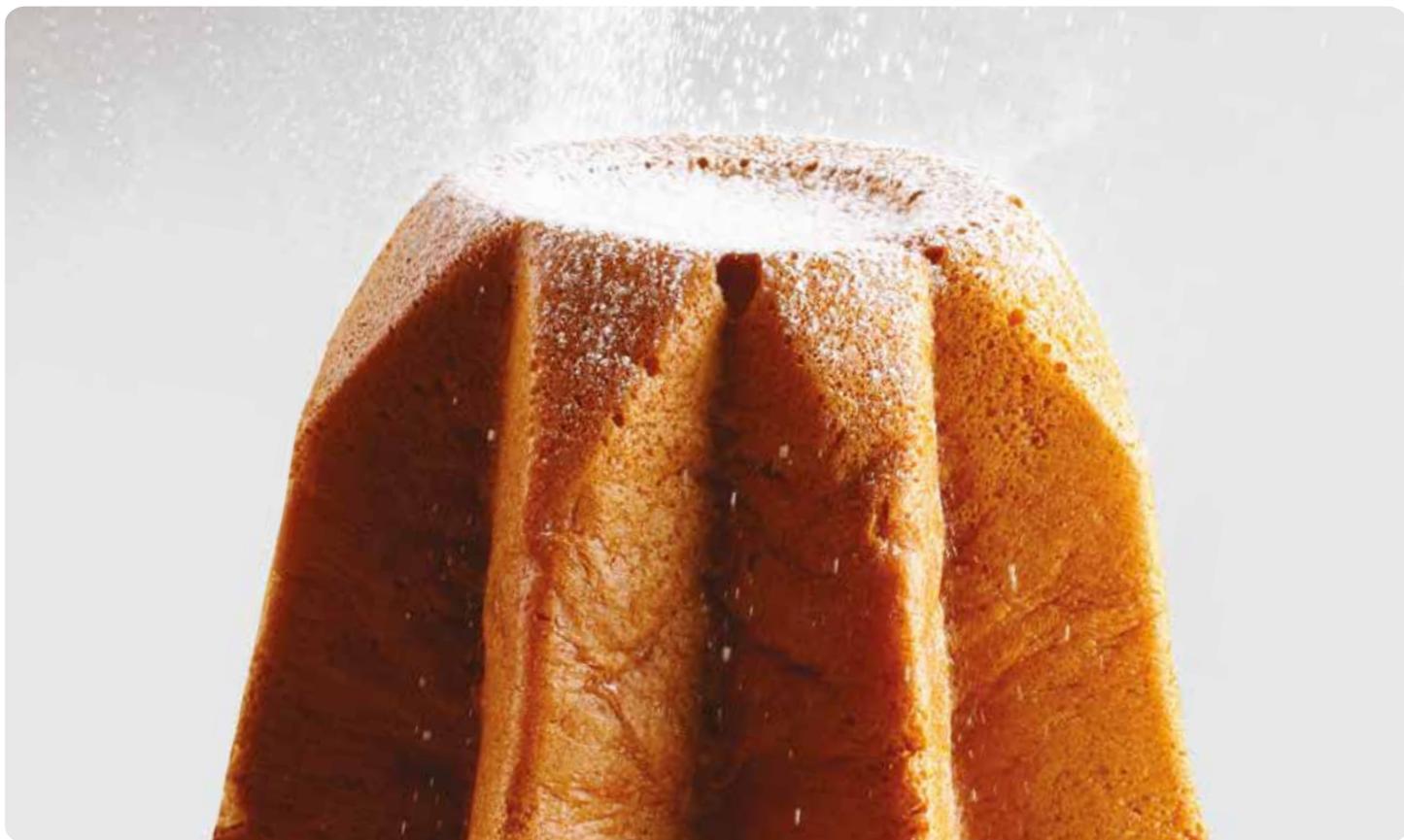
..... 300 g arancio candito

..... 200 g cedro candito

► Integrare burro e aromi. Aggiungere infine i canditi.

Tot. impasto 5487-5489 g

Mettere l'impasto in un recipiente a riposare in cella per un'ora a 27-28°C. Dopo il riposo, ungere leggermente il piano di lavoro con Formstac e prelevare l'impasto per procedere con la formatura. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, pirlare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). Pirlare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone, riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che l'impasto raggiunga i $\frac{3}{4}$ dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e infornare a 160-180°C per circa 55-58 min. di cui gli ultimi 7 min. con tiraggio dell'aria aperto. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato e alla pezzatura. Al cuore il panettone deve misurare i 94°C. Si possono glassare i panettoni prima dell'infornamento con Premix Ghiaccia, mandorle con buccia e granella di zucchero grossa. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.



Pandoro

Ricetta per 5 pz da 750 g

PRIMO IMPASTO

..... 600 g **MIX ONE**
 50 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**
 15 g lievito di birra
 200 g acqua
 70 g tuorlo d'uovo

► Mettere in macchina spirale o tuffante, lasciar impastare per almeno 20 minuti.

..... 140 g burro

► Unire il burro morbido e lasciare impastare bene.

Tot. impasto 1075 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

..... 1075 g **PRIMO IMPASTO**
 1400 g **MIX ONE**
 300 g acqua

► Mettere in macchina spirale o tuffante, lasciar impastare per almeno 20 minuti.

..... 220 g zucchero
 100 g tuorlo d'uovo
 170 g uova intere

► Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.

Aggiungere il tuorlo d'uovo e le uova, lasciar amalgamare ed incordare l'impasto.

..... 500 g burro
 50 g burro di cacao
 70 g tuorlo d'uovo
 100 g zucchero
 10 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**
 10 g **AROMA BURRO NATURALE**

► Preparare un'emulsione ed integrare all'impasto per bene.

Tot. impasto 4005 g

Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a 30°C per 40 minuti. Dividere l'impasto nelle pezzature desiderate, lasciar riposare 15 minuti. Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da pandoro, ingrassati di burro morbido, con la chiusura adagiata sul lato dello stampo, riporre in cella a lievitare per 10 ore, con poca umidità a 26°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Per pezzature da 750 g infornare a 160-180°C per circa 40-45 min. di cui gli ultimi 7 min. con tiraggio dell'aria aperto. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato e alla pezzatura. Al cuore il pandoro deve misurare i 94°C. Appena dopo la cottura, il pandoro va lasciato raffreddare nello stampo per 8 ore prima di essere sformato.

...e per un impasto più ricco...

Riformula il secondo impasto come segue:

..... 1075 g **PRIMO IMPASTO**
 1400 g **MIX ONE**
 500 g uova intere

► Mettere in macchina spirale o tuffante, lasciar impastare per almeno 20 minuti.

..... 220 g zucchero
 100 g tuorlo d'uovo

► Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciar amalgamare ed incordare l'impasto.

► Emulsione e procedimenti successivi rimangono invariati.



Bossolà

Ricetta per 5 pz da 750 g

PRIMO IMPASTO

.....	600 g	MIX ONE
.....	50 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	15 g	lievito di birra
.....	200 g	acqua
.....	70 g	tuorlo d'uovo
.....	140 g	burro

► Mettere in macchina spirale o tuffante ed impastare per almeno 20 minuti. Unire il burro morbido e lasciare impastare bene.

Tot. impasto 1075 g

Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

.....	1075 g	PRIMO IMPASTO
.....	1400 g	MIX ONE
.....	300 g	acqua
.....	220 g	zucchero
.....	170 g	tuorlo d'uovo
.....	130 g	uova intere

► Mettere in macchina ed impastare per 20 minuti.

► Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo e le uova, lasciare assorbire e incordare l'impasto.

.....	500 g	burro
.....	50 g	burro di cacao
.....	100 g	zucchero
.....	10 g	AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE
.....	10 g	AROMA ARANCIO NATURALE

► Preparare un'emulsione ed integrare all'impasto per bene.

Tot. impasto 3965 g

Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a 30°C per 40 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare una notte in frigorifero. Degassare l'impasto, pirlare e riporre negli stampi ingrassati con burro morbido, riporre in cella a lievitare per 3-4 ore, con poca umidità a 26-28°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Per pezzature da 750 g infornare a 160-180°C per circa 40-45 min. di cui gli ultimi 7 min. con tiraggio dell'aria aperto. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato e alla pezzatura. Appena dopo la cottura, il bossolà va lasciato raffreddare nello stampo per 8 ore.



Colomba

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

.....	1500 g	MIX ONE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	2-4 g	lievito di birra
.....	750 g	acqua

► Mettere in macchina spirale o tuffante e lasciar impastare per circa 20 minuti fino ad ottenere un impasto liscio.

.....	70 g	zucchero
.....	350 g	burro
.....	300 g	tuorlo d'uovo

► Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato. Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

Tot. impasto 3072/3074 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale. N.B. Fare una spia di controllo lievitazione, ponendo 300 g di pasta in una caraffa graduata da 1 l.

SECONDO IMPASTO

.....	3072/3074 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE

► Mettere in macchina ed impastare per circa 20 minuti.

.....	260 g	zucchero
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	30 g	AROMA POKER COLOMBA NATURALE
.....	475 g	burro
.....	800 g	PARADISE ARANCIA

► Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciare assorbire bene. Unire i Paradise ed impastare brevemente.

Tot. impasto 5287/5289 g

Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). Pirlare la pasta ben stretta e formare il corpo della colomba con $\frac{2}{3}$ della pasta e le ali con la rimanente. Riporre in cella a lievitare con umidità, per 4-5 ore, fino a che l'impasto raggiunga i $\frac{3}{4}$ dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle, glassare con Premix Ghiaccia, mandorle e granella di zucchero grossa. Infornare a 160-180°C per circa 55-58 min. di cui gli ultimi 7 min. con tiraggio dell'aria aperto. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato e alla pezzatura. Al cuore le colombe devono misurare 94°C. Appena dopo la cottura le colombe vanno capovolte e appese negli appositi ferri, fino a completo raffreddamento.

Creazioni Speciali

Gustose alternative da provare!

Ricette pensate per ampliare l'offerta di uno dei lievitati più apprezzati d'Italia.





Tiramisù

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

.....	1500 g	MIX ONE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	750 g	acqua
.....	70 g	zucchero
.....	300 g	tuorlo d'uovo
.....	350 g	burro
.....	2-4 g	lievito di birra

3072-3074 g Tot. Impasto

- ▶ Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.
- ▶ Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
- ▶ Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
- ▶ Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
- ▶ Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.

N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO

.....	3072-3074 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE
.....	220 g	zucchero
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	475 g	burro
.....	350 g	PASTA TIRAMISÙ
.....	600 g	GHANA SELECTION CHIPS

5367-5369 g Tot. Impasto

- ▶ Mettere in macchina il primo impasto e Mix One. Impastare per 15-20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
- ▶ Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.
- ▶ Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciare assorbire e incordare l'impasto.
- ▶ Realizzare un'emulsione con Pasta Tiramisù e burro e integrarla all'impasto. Si consiglia di preparare l'emulsione il giorno prima.
- ▶ Unire le chips di cioccolato.
- ▶ Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora.
- ▶ Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle.
- ▶ Pirlare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che l'impasto raggiunga i $\frac{3}{4}$ dal bordo.
- ▶ Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e informare a 155-175°C per circa 60-63 min. di cui gli ultimi 7 min. con tiraggio dell'aria aperto. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato e alla pezzatura. Al cuore il panettone deve misurare i 94°C. N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

FARCITURA SUGGERITA

.....	500 g	BRAUNCREM VANIGLIA
.....	60 g	PASTA ZABAIONE

- ▶ Mescolare i due ingredienti per bene e iniettare con sac à poche post cottura.



Il curioso

Caramel Salé & Albicocca

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

.....	1500 g	MIX ONE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	750 g	acqua
.....	70 g	zucchero
.....	300 g	tuorlo d'uovo
.....	350 g	burro
.....	2-4 g	lievito di birra
	3072-3074 g	Tot. Impasto

- ▶ Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.
 - ▶ Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
 - ▶ Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
 - ▶ Aggiungere il burro morbido e lasciar impastare fino a completo assorbimento.
 - ▶ Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.
- N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO

.....	3072-3074 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	MIX ONE
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	475 g	burro
.....	250 g	PASTA CAMEL SALÉ
.....	50 g	acqua
.....	400 g	PARADISE ALBICOCCA
	4897-4899 g	Tot. Impasto

- ▶ Mettere in macchina il primo impasto e Mix One. Impastare per 15-20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
- ▶ Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'acqua; lasciare assorbire e incordare l'impasto.
- ▶ Realizzare un'emulsione con Pasta Caramel Salé e burro e integrarla all'impasto. Si consiglia di preparare l'emulsione il giorno prima.
- ▶ Unire i Paradise.
- ▶ Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora.
- ▶ Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle.
- ▶ Pirlare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che l'impasto raggiunga i $\frac{3}{4}$ dal bordo.
- ▶ Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e infornare a 155-175°C per circa 60-63 min. di cui gli ultimi 7 min. con tiraggio dell'aria aperto. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato e alla pezzatura. Al cuore il panettone deve misurare i 94°C. N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

FARCITURA SUGGERITA

- | | | |
|-------|------|-----------------------------|
| | q.b. | BRAUNCREM CAMEL SALÉ |
|-------|------|-----------------------------|
- ▶ Iniettare con sac à poche post cottura.



Un'esplosione di bolle

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

.....	1750 g	MIX ONE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	900 g	acqua
.....	80 g	zucchero
.....	300 g	tuorlo d'uovo
.....	350 g	burro
.....	2-4 g	lievito di birra
	3482-3484 g	Tot. Impasto

- ▶ Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, il lievito naturale, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per almeno 20 minuti.
 - ▶ Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
 - ▶ Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
 - ▶ Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
 - ▶ Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.
- N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO

.....	3482-3484 g	PRIMO IMPASTO
.....	250 g	MIX ONE
.....	50 g	acqua
.....	250 g	zucchero
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	250 g	burro
.....	30 g	burro di cacao
.....	500 g	PARDISE ARANCIA
	4962-4964 g	Tot. Impasto

- ▶ Mettere in macchina il primo impasto, Mix One e l'acqua. Impastare per 15-20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).
- ▶ Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.
- ▶ Aggiungere il tuorlo d'uovo, lasciare assorbire e incordare l'impasto.
- ▶ Sciogliere il burro di cacao e aggiungerlo al composto fino ad assorbimento.
- ▶ Aggiungere il burro e lasciare impastare fino a completo assorbimento.
- ▶ Unire i Paradise.
- ▶ Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora.
- ▶ Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti o fino a che formi la pelle.
- ▶ Pirlare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone; riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che l'impasto raggiunga i $\frac{3}{4}$ dal bordo.
- ▶ Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e infornare a 160-180°C per circa 55-58 min. di cui gli ultimi 7 min. con tiraggio dell'aria aperto. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato e alla pezzatura. Al cuore il panettone deve misurare i 94°C. N.B. Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

GHIACCIA

.....	1000 g	PREMIX GHIACCIA
.....	200-300 g	acqua
.....		q.b. mandorle e granella di zucchero

- ▶ Mescolare Premix Ghiaccia con l'acqua in planetaria e montare con frusta. Glassare i panettoni e decorare a piacere prima di infornare.



Formaggio, pancetta & spezie

Ricetta per 5 pz da 1000 g

PRIMO IMPASTO

.....	1500 g	MIX ONE
.....	100 g	LIEVITO NATURALE CRESCO
.....	780 g	acqua
.....	2-4 g	lievito di birra
.....	70 g	zucchero
.....	300 g	tuorlo d'uovo
.....	350 g	burro

3102/3104 g Tot. Impasto

▶ Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One, 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

.....	3102/3104 g	PRIMO IMPASTO
.....	500 g	CRE-S
.....	170 g	zucchero
.....	40 g	SMUTER (o destrosio)
.....	150 g	tuorlo d'uovo
.....	300 g	burro
.....	100 g	crema di formaggio
.....	60 g	Pecorino romano grattugiato
.....	60 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
.....	5 g	sale
.....	5 g	pepe
.....	5 g	curcuma
.....	600 g	pancetta affumicata
.....	500 g	Gorgonzola a cubetti

5597/5599 g Tot. Impasto

▶ Mettere in macchina il primo impasto e CRE-S.

▶ Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice).

▶ Aggiungere lo zucchero unito a Smuter e impastare fino a completo assorbimento.

▶ Aggiungere in due riprese il tuorlo fino a completo assorbimento.

▶ Lasciar incordare bene l'impasto. Integrare il burro fino a completo assorbimento.

▶ Aggiungere la crema di formaggio ben mescolata con i due formaggi grattugiati.

▶ Aggiungere infine le spezie, la pancetta e il Gorgonzola e impastare brevemente.

▶ Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora.

▶ Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, pirlare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 min. (fino a formare una leggera pelle).

Arrotolare la pasta ben stretta mettere negli appositi stampi.

▶ Riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a circa $\frac{3}{4}$ dal bordo.

▶ Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle.

Per le pezzature da 1 kg infornare a 170-180°C per circa 40-50 min. (di cui gli ultimi 7 min. circa con tiraggio dell'aria aperto). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno e della pezzatura. 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.

