



IL VIAGGIO DEL PANETTONE



Successo Garantito per l'artigiano

SOMMARIO

2

Editoriale

4

Giambattista Montanari

5

Corman, la nostra storia

6

Il panettone

7-9

Il lievito madre

10

Ricetta tradizionale

Panettone Milano

13-20

Grandi lievitati, versioni dolci

Pan Meino

Pan frutto

Panettone ananas, pepe rosa
e bacche di ginepro

21-26

Grandi lievitati, versioni salate

Il trevisano

Oro di Puglia

27-28

Prodotti Corman





Il Panettone, questa golosa specialità italiana, solitamente consumata nel periodo delle feste natalizie, è diventata in questi ultimi anni una ricetta di tendenza, che viene esportata al di là delle nostre frontiere e che viene proposta, in diverse versioni, durante il corso di tutto l'anno.

La ricetta del Panettone viene disciplinata da un decreto ministeriale, che stabilisce i suoi ingredienti e i passaggi della sua preparazione. È fondamentale realizzare questa ricetta con lievito madre e con burro accuratamente selezionato. Un buon burro conferisce ai grandi lievitati un gusto fresco e ricco, oltre a contribuire ad ottenere una bella struttura: un panettone soffice e morbido e che conserva queste qualità più a lungo.

In questo ricettario, Giambattista Montanari, Pastry Chef e formatore presso La Maison de l'Excellence Savencia®, suggerisce tecniche e accorgimenti per mettere a punto l'iconica ricetta del panettone e ci fa scoprire alcune sue creazioni dolci e salate.

La Maison de l'Excellence®



La Maison de l'Excellence Savencia® trasmette esperienze, competenze e i valori dell'ascolto e della condivisione in tutto il mondo.

La Maison de l'Excellence®, situata a Viroflay, poco fuori Parigi, non è solo un luogo dove i Professionisti della Pasticceria, Panificazione e Ristorazione - Francesi e provenienti da tutto il mondo - si confrontano, condividono e possono fare formazione, ma anche dove studiano, pensano e anticipano il mondo del foodservice di domani.

Nicolas Boussin, Pastry Chef e MOF – Meilleur Ouvrier de France, e lo Chef stellato Michelin Sébastien Faré accolgono i Professionisti presso La Maison de l'Excellence Savencia® per percorsi di formazione individuali o di gruppo tutto l'anno. Un team di Chef e Pastry Chef opera direttamente nei vari paesi, per supportare i clienti Savencia.



La Mission degli Chef e Pastry Chef Savencia® è:



ISPIRARE

i professionisti, sviluppando nuove idee e ricette



SUPPORTARE

i professionisti con consigli tecnici e pratici



PENSARE

alle future innovazioni insieme ai Professionisti



CONDIVIDERE

la loro conoscenza ed esperienza dei prodotti



GIAMBATTISTA MONTANARI

Nato e cresciuto in Romagna, ha iniziato la carriera di Pasticcere nel 1979 e dopo circa 10 anni di esperienza, apre e gestisce due pasticcerie. Allo stesso tempo fornisce la propria consulenza per l'apertura di altre pasticcerie.

Dal 2007 lavora in Corman Italia come Tecnico Dimostratore presso **La Maison de l'Excellence Savencia®**. Montanari è membro dell'**AMPI** (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), del **Club Richemont Italia** e dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre**.

Ha anche collezionato diversi premi partecipando a concorsi prestigiosi, nazionali ed internazionali, come il **Gran Prix internazionale della Pasticceria nel 2007**.

Negli anni, è diventato un punto di riferimento importante nel contesto della pasticceria – panificazione in Italia, in particolare per le sue grandi competenze nella lavorazione della pasta lievitata, dalla viennoiserie ai grandi lievitati, tipici della tradizione italiana come panettone, colomba e pandoro.

Da sempre è un promotore della qualità, non solo in termini di materie prime, ma anche di tecniche di lavorazione, come quella con il lievito madre – sua grande passione – che sa spiegare in maniera molto efficace. Da tutto questo è nato un progetto editoriale che si è trasformato nel suo primo libro "pH 4.1 scienza ed artigianalità della pasta lievitata", premiato nel 2015 come **miglior libro professionale Italiano** e nel 2016 vincitore del prestigioso Gourmand Awards, come miglior libro professionale al mondo. Nel 2019 ha pubblicato il suo secondo libro "Omnia fermenta – tecnologia degli impasti a lievito madre".

“*Il lievito è parte della mia vita, va curato e coccolato come un bambino... occorre adattare la propria vita ai suoi tempi e ai suoi bisogni. Mi spiego meglio: quando torno a casa nel week-end dopo una settimana trascorsa in giro per l'Italia, la prima cosa che mia figlia mi chiede è: «Ciao papà, come sta mio fratello?» (suo fratello è il mio lievito)*”

Giambattista Montanari




CORMAN
SINCE 1935

Corman, multinazionale belga leader nella lavorazione della materia grassa lattiera e massima esperta di burro, dal 1935 si impegna ad offrire ai professionisti della pasticceria, panificazione, gelateria e ristorazione il burro migliore ed in generale prodotti lattiero caseari dal sapore eccezionale, pratici e facili da lavorare.

Pioniera nel settore lattiero-caseario, nel 1985, Corman ha inventato il primo burro piatto specifico per la produzione di pasta sfoglia, pasta lievitata sfogliata e croissant. Oggi Corman è il punto di riferimento per il burro da laminazione, che viene utilizzato ormai da diverse generazioni di pasticceri e panificatori in tutto il mondo. Grazie alla sua esperienza, Corman crea burri e panne eccezionali per performance, praticità e facilità di lavorazione, gusto e aspetti nutrizionali, pensati sulla base delle esigenze e aspettative dei professionisti.

Scegliendo Corman, si sceglie:

- ⊗ Rigorosa selezione di materie prime di elevata qualità, garanzia di prodotti unici, pensati realizzati per facilitare la vita degli artigiani.
- ⊗ Formazione dedicata, per rimanere al passo con le nuove tendenze e per rispondere alle esigenze della clientela.
- ⊗ Supporto quotidiano, per essere sempre più efficaci e di contribuire sempre allo sviluppo e al successo delle vostre attività.

Successo Garantito per l'artigiano



IL PANETTONE

DOVE È NATO IL PANETTONE?



Ci sono diverse ipotesi sull'origine del Panettone. La più diffusa è che sarebbe nato a Milano, grazie all'intuizione di un giovane garzone di cucina al servizio di Ludovico il Moro, Duca di Milano, in occasione del consueto cenone di Natale.

Durante i preparativi, il dolce sarebbe stato bruciato dal cuoco. Toni, il garzone, avrebbe allora proposto di realizzare un dolce con i pochi ingredienti rimasti – farina, burro, uova, scorze di cedro e uva passa. Questo dolce delicato ottenne un grande successo, tanto che gli invitati lo battezzarono «Pan del Toni», successivamente diventato «Panettone».

LE VERSIONI

Una buona base permette di declinare il panettone in diverse versioni, sia salate che dolci. In questo ricettario, scoprirete le diverse proposte di Giambattista Montanari.

INGREDIENTI CHIAVE

- ☉ Un quarto del peso totale di un Panettone è costituito dal **burro**, che ha un ruolo importantissimo nel ritardare l'invecchiamento e la retrogradazione dell'amido. Dalla qualità del burro e degli acidi grassi dipendono dunque la conservazione degli aromi del prodotto finito, la sua sofficità e la sua morbidezza al palato.
- ☉ Il **lievito madre** è utilizzato come agente lievitante. Deve essere sempre mantenuto in condizioni ottimali: bisogna controllarlo e sorvegliarlo costantemente, perché possa conservare la sua forza nel tempo.
- ☉ La **farina** è la principale responsabile della struttura del panettone, viene utilizzata in grande quantità e deve essere sufficientemente proteica.

IL LIEVITO MADRE

Ricetta di Giambattista Montanari

Questo metodo di creazione del lievito inizia miscelando semplicemente acqua e farina, per attivare il processo di fermentazione spontanea.

TAPPA 1 – IL POOLISH

50 g farina integrale

75-80 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti e lasciar fermentare per 24 ore a 25 °C. Il polish deve raddoppiare di volume tra le 48 e le 72 ore. Una volta raddoppiato, potete iniziare il rinfresco.

TAPPA 2 – PRIMO RINFRESCO

100 g lievito madre

50 g farina

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto. Lasciar lievitare per 24 ore a 26 °C.

TAPPA 3 – NEI TRE GIORNI SEGUENTI

150 g farina

100 g lievito madre

68 g acqua

Fare un rinfresco al giorno: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto. Lasciar lievitare per 24 ore a 26 °C.

TAPPA 4 – DAL QUINTO GIORNO AL 10 GIORNO

150 g farina

100 g lievito madre

68 g acqua

Fare due rinfreschi al giorno per dar forza al lievito madre: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto. Mettere a 28 °C, fino ad ottenere 2,5 volte il suo volume iniziale. Il lievito sarà maturo quando raggiungerà 2,5 volte il suo volume in circa 4 ore.

COS'È IL LIEVITO?



- ⊗ Il lievito è un prodotto ancestrale e naturale, che permette la fermentazione.
- ⊗ È un sistema costituito da una matrice di acqua e di farina, nella quale coesistono in simbiosi lieviti e batteri. Entrambi interagiscono per prevenire ed eliminare lo sviluppo di altre colonie di microorganismi, che potrebbero interferire con il loro sviluppo.
- ⊗ In linea di principio, la farina, l'acqua e l'aria hanno già naturalmente lieviti e batteri sufficienti per attivare una lievitazione e una fermentazione spontanea quando ci sono le condizioni adatte.

IL PROCESSO DI GESTIONE PER UN LIEVITO MADRE PERFETTO

Il processo di gestione del lievito madre è affascinante e complesso: richiede notevoli capacità di osservazione e di analisi. Questa gestione si basa su un'analisi sensoriale del lievito madre, ma richiede anche passione e molta pazienza e precisione.

Possiamo distinguere 4 tappe:

1 LA CREAZIONE

Il lievito madre è creato grazie alla miscelazione di farina e acqua. È preferibile utilizzare la farina integrale, per l'attività enzimatica della parte cruscale. Per quanto riguarda la quantità di acqua, questa è determinata dalla fibra presente nella farina, che assorbe una quantità maggiore o minore di acqua a seconda della sua origine. Dopo il primo giorno di fermentazione, è necessario un primo rinfresco in modo da passare da polish a pasta madre solida. Sono necessari circa 10 giorni, per stabilizzare una pasta madre solida.

2 I RINFRESCHI

Sono il sistema con cui la pasta madre di si rinnova di volta in volta. Questo permette di "nutrire" il lievito madre, di mantenerlo attivo, sano e utilizzabile in ogni momento. I rinfreschi determinano una diluizione degli acidi organici accumulati durante il riposo, un abbassamento del pH e la stimolazione della replicazione del microbiota. Sono il momento chiave per apportare correttivi ed evitare rallentamenti o un'acidità indesiderata.

3 LA GESTIONE

È la capacità di mantenere un equilibrio costante tra batteri lattici e lieviti, per ottenere un equilibrio tra la produzione di CO₂ (che deve essere sufficiente per ottenere la lievitazione) e l'acidificazione (che caratterizza il gusto e il profumo dei prodotti).

4 LA CONSERVAZIONE

Esistono almeno tre diversi metodi di conservazione, ognuno con caratteristiche diverse; in Italia, la più diffusa è quella del metodo milanese in sacco. Per i lieviti utilizzati quotidianamente, è indispensabile un riposo notturno a 19 °C per almeno 16 ore, fondamentale per eliminare tutti gli agenti patogeni nocivi.



IL METODO MILANESE IN SACCO

- ⊗ Dopo averlo rinfrescato e poi arrotolato, il lievito madre viene poi avvolto in un telo di cotone o iuta, sufficientemente resistente, e legato con una corda.
- ⊗ Questo metodo sottopone il lievito ad una pressione superiore alla pressione atmosferica, sviluppando una maggiore attività dei microorganismi. L'assenza totale di scambio di ossigeno con l'esterno ha l'effetto di stimolare una maggiore produzione acidità lattica e di rallentare l'attività globale di fermentazione. Ciò permette alla pasta madre di acidificarsi più regolarmente e di contenere lo sviluppo dei gas, fino al prossimo rinfresco.





CONSIGLI

REGOLARITÀ: LA CHIAVE PER IL SUCCESSO DEL LIEVITO MADRE

Per utilizzare e conservare al meglio un lievito madre, è importante dedicargli le giuste attenzioni. Il segreto per ottenere un ottimo lievito madre, con un buon sapore e una lunga durata, è **identificare i fattori che influenzano il suo sviluppo**.

- ⊗ **Acidità (pH):** il lievito madre raggiunge il suo ottimo tra **pH 4.10 e 4.20** al momento dell'utilizzo e di 3.90/4 dopo il riposo notturno.
- ⊗ **Temperatura:** la temperatura determina la fermentazione ottimale, **Giambattista Montanari raccomanda di mantenerlo ad una temperatura tra i 25 °C e i 28 °C**. I lieviti vivono a temperature comprese tra 4 °C e 55 °C, ma al di sopra dei 35 °C si deteriorano. La temperatura determina la fermentazione ottimale, è importante sapere che a temperature diverse lavorano diversi ceppi di lattobacilli, producendo o acidità lattica o acidità acetica. Infatti, sopra i 28 °C producono esclusivamente acidità lattica, sotto i 24 °C lattica, tra 25 °C e 28 °C si producono entrambe le acidità, sia lattica che acetica. Quindi, temperature diverse creerebbero uno squilibrio che si ripercuoterebbe sul sapore, sulla conservabilità e sulla struttura dell'impasto.
- ⊗ L'acqua è l'agente catalizzante di tutte le reazioni microbiche che avvengono all'interno di una pasta madre, queste sono rallentate o velocizzate alla presenza e dalla quantità di sale, zucchero, grassi e tuorli.

L'IMPORTANZA DEI SENSI

- ⊗ **Utilizzare i sensi ci permette di affinarli e di capire sempre meglio e in che direzione sta andando la nostra pasta madre.** L'uso pHmetro può aiutare a determinare l'acidità complessiva, ma non permette di capire il rapporto tra acidità lattica e acidità acetica, che deve essere in un rapporto di 3 a 1.
- ⊗ **Un lievito madre sano ha:**
 - un gradevole odore acidulo
 - sapore dolce e acidulo (non amaro, ma con un leggero tocco di acidità sulla punta della lingua)
 - colore avorio e alveoli leggermente allungati a forma di goccia, diffusi in maniera omogenea
 - l'impasto deve risultare non appiccicoso.

RICETTA TRADIZIONALE





CONSIGLIO

Prima di incorporare l'uvetta, lavarla accuratamente e lasciarla a bagno in acqua calda per circa 2 ore, cambiando l'acqua ogni 30 minuti. In questo modo l'uvetta sarà sufficientemente reidratata e non assorbirà l'umidità del panettone, mantenendolo più soffice.



PANETTONE MILANO

Dose per circa 7 panettoni da 1 Kg

AUTOLISI ORE 17,30

- 500 g **Panna Corman Selection 35% mg**
- 150 g tuorlo d'uovo
- 800 g acqua
- 2000 g farina Panettone 380 W p/l 0,65

Un'ora prima che sia pronto il lievito, preparare l'autolisi impastando gli ingredienti per 30/40 secondi, il tempo necessario alla farina di assorbire i liquidi. Far riposare coperta per almeno 45 minuti.

1° IMPASTO ORE 18,30

- 3450 g autolisi
- 40 g latte in polvere scremato
- 550 g lievito madre
- 300 g tuorlo
- 600 g zucchero
- 400 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**

Una volta maturata l'autolisi, aggiungere il lievito, latte in polvere ed iniziare ad impastare. Una volta ben incordato, aggiungere zucchero, impastare fino a riottenere una buona incordatura, versare la seconda parte di tuorli e aggiungere il burro a 20 °C. Temperatura d'impasto: 26 °C. Tempo d'impasto: 15/17 minuti. Riporre in un recipiente delle giuste dimensioni e far lievitare l'impasto a 26 °C per 12 ore, fino ad una volta e sette il suo volume iniziale (*fare una spia con 1880 g di pasta in un cilindro da 5 t, dopo le 12 ore dovrà aver raggiunto il bordo*), quindi procedere al 2° impasto.

2° IMPASTO ORE 6,30 CIRCA

- 500 g farina Panettone 380 W p/l 0,65
- 150 g acqua
- 200 g tuorlo
- 350 g zucchero
- 150 g miele d'acacia
- 250 g pasta d'arancia
- 20 g latte in polvere scremato
- 200 g tuorlo
- 500 g **Panna Corman Selection 35% mg**
- 40 g sale

Emulsione al burro da preparare il gg prima e tenuta a 16 °C*

- 120 g fruttosio
- 900 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 200 g tuorli
- 25 g scorza di arancia grattugiata
- 10 g polvere di vaniglia
- 1500 g uvetta sultanina
- 1000 g cubetti d'arancio canditi

Mettere in planetaria il 1° impasto, farina, acqua e prima parte di tuorli, impastare per 17 minuti fino a buona incordatura. Appena incordato aggiungere zucchero, pasta d'arancia, latte in polvere e miele, impastare per 5/7 minuti quindi aggiungere la seconda parte di tuorlo. Versare sale e panna a filo, sale e una volta terminato aggiungere **l'emulsione al burro*** (*montare in planetaria tutti gli ingredienti, coprire e mettere a 16 °C per 12 ore*) fatta il giorno prima. Infine, versare la frutta facendola girare 1/2 minuti. Mettere in recipiente adatto per un'ora a 32 °C. Spezzare e mettere nelle asce di legno per 10/15 minuti a temperatura ambiente, quindi, pirlare e mettere nei pirottini a lievitare a 28 °C hr 75% per 5/6 ore. Una volta pronti, passare per 15 minuti al freddo prima di cuocere a 175 °C per 50 minuti il panettone da Kg (al cuore 95 °C).





GRANDI LIEVITATI, VERSIONI DOLCI



CONSIGLIO

Per lavorare al meglio con la farina di mais (senza glutine) – per non rischiare di compromettere lo sviluppo del prodotto finito – si consiglia di gelatinizzarla, riscaldandola come per la pasta choux.



PAN MEINO

Dose per 6 pezzi da 1 Kg

AUTOLISI ORE 16,30

- 125 g farina di mais bramata
- 275 g acqua
- 200 g **Panna Corman Selection 35% mg**
- 250 g acqua
- 190 g tuorlo d'uovo
- 2 g estratto di malto diastatico UP 4500/5000
- 1000 g farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65

Preparare un polentino con farina di mais e acqua, raffreddare. Aggiungere farina e mescolare fino ad ottenere una farina omogenea. Mescolare panna, tuorli, malto e acqua e impastare per 30/40 secondi, il tempo necessario ad assorbire i liquidi. Coprire con un telo di plastica e lasciare a riposo per 45/60 minuti. Dopodiché procedere al 1° impasto.

1° IMPASTO ORE 17,30

- 2090 g autolisi
- 230 g Li.Co.Li
- 250 g zucchero
- 500 g mascarpone fresco
- 100 g mascarpone in polvere
- 50 g latte in polvere

Iniziare ad impastare aggiungendo all'impasto in autolisi zucchero, latte, mascarpone in polvere e li.co.li ed iniziare ad impastare fino ad ottenere una buona incordatura. Inserire il mascarpone fresco e finire di impastare. Tempo d'impasto: 15-17 minuti. Temperatura d'impasto: 24 °C – 26 °C. Mettere a lievitare l'impasto a 26 °C per 12 ore, fino ad 1,7 volte il suo volume iniziale (740 g di pasta in un cilindro da 200 cl deve raggiungere il bordo), quindi spennellare con burro e passare al freddo a 4 °C per un'ora. Procedere quindi al 2° impasto.

2° IMPASTO ORE 7,30 CIRCA

- 300 g farina di mais bramata
- 600 g acqua
- 2970 g 1° impasto
- 250 g farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65
- 75 g tuorli
- 250 g zucchero
- 200 g miele
- 155 g latte in polvere
- 125 g **Panna Corman Selection 35% mg**
- 23 g sale
- 150 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 800 g cubetti d'arancio canditi
- 300 g gocce di cioccolato

Una mezz'ora prima che sia pronto il primo impasto, gelatinizzare la farina con l'acqua e raffreddare. Mettere in macchina con il 1° impasto, farina e prima parte di tuorli e impastare per 17 minuti, fino a completa distensione del glutine. Appena incordato versare zucchero, miele e latte in polvere. Continuare a far girare 5 minuti, quindi versare la panna a filo e, una volta terminato, aggiungere il sale poi, per ultimo, il burro a 20 °C. Terminato l'impasto, versare la frutta mescolata alle gocce di cioccolato e mettere in recipiente adatto. Passare per mezz'ora al caldo a 32 °C. Spezzare e mettere nelle asce di legno, o altro, per 10/15 minuti a temperatura ambiente quindi pirlare e mettere nei pirottini a lievitare a 28 °C hr 75% per 5/6 ore. Una volta pronti da cuocere passare per 15 minuti al freddo, spennellare con albume la superficie del pan meino e attaccarci un disco di Craquellin con zucchero canditi e spolverare di velo. Infornare e cuocere a 175 °C per 50 minuti la pezzatura da kg (al cuore 95 °C).

CRAQUELLIN

- 300 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 180 g farina di mais bramata
- 160 g farina di farro
- 20 g fior di sambuco
- 360 g zucchero
- 42 g acqua

Mettere tutte le polveri in macchina, mescolare e, nel frattempo, portare il burro a 45 °C. Una volta pronto versare insieme all'acqua e impastare. Stendere tra due fogli di carta da forno a 2,5 mm di spessore e mettere 12 ore a cristallizzare in frigorifero.



CONSIGLIO

Per una copertura più croccante si consiglia di utilizzare il craquelin, realizzandolo con farina di mais, farina di mandorle, zucchero e burro - come per i bignè - offre una maggiore tenuta e una notevole croccantezza.



PANFRUTTO OPALYS E FRUTTO DELLA PASSIONE

Dose per 10 panfrutti da 750 g

1° IMPASTO ORE 17,30

- 550 g acqua
- 400 g zucchero
- 400 g tuorlo d'uovo
- 30 g estratto di malto diastatico UP 4500/5000
- 1500 g farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65
- 375 g lievito madre
- 100 g tuorlo d'uovo
- 500 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**

Sciogliere i primi 4 ingredienti, quindi versare la farina e il lievito naturale. Impastare per circa 15 minuti, quindi versare il burro restante. Tempo d'impasto: 20-25 minuti. Temperatura d'impasto: 24 °C – 26 °C. Far lievitare l'impasto a 26 °C per 10-12 ore, fino ad 1,7 volte il suo volume iniziale (740 g di pasta in un cilindro da 200 cl deve raggiungere il bordo), quindi spennellare con burro e passare al freddo a 4 °C per un'ora. Procedere quindi al 2° impasto.

2° IMPASTO ORE 7,30

- 3830 g 1° impasto
- 500 g farina panettone
- 200 g tuorli
- 350 g zucchero
- 200 g pasta d'arancia candita
- 125 g miele
- 30 g scorza di arancia grattugiata
- 400 g **Panna Corman Selection 35% mg**
- 34 g sale
- 150 g tuorli
- 525 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 300 g cioccolato Opalys
- 8 g bacche di vaniglia
- 550 g cioccolato Opalys
- 1250 g cubetti di frutto della passione

Mettere in planetaria il 1° impasto, farina e prima parte di tuorlo, iniziare ad impastare e continuare per 17 minuti circa fino ad ottenere una buona incordatura. Appena incordato, aggiungere zucchero e pasta d'arancia e continuare fino a riprendere la corda. Aggiungere il miele con infusa la scorza d'arancia, preparato il giorno prima. Ripresa la corda versare a filo la panna e successivamente il sale. In ultimo versare il burro montato insieme al cioccolato Opalys, vaniglia e tuorlo. Finire di impastare e versare le gocce di cioccolato e i cubetti di frutto della passione e girare 1-2 minuti. Mettere in recipiente adatto per un'ora a 32 °C. Spezzare e mettere nelle asce di legno o altro per 15 minuti a temperatura ambiente, quindi, spezzare 10 pezzi di pasta da 780 g l'una. A sua volta spezzare ogni pezzo in 5, pirlare, mettere le 5 palline in pirottino da forno a ciambella. Riporre a lievitare a 28 °C hr 75% per 5/6 ore. Una volta pronti da cuocere passare per 15 minuti al freddo, coppare un disco

di crumble da cottura e appoggiarlo sopra. Lucidare con albume, cospargere di zucchero di canna grosso e infornare. Cuocere a 175 °C per 42 minuti (al cuore 95 °C).

GELATINA AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON GELLAN

- 1000 g purea di frutto della passione
- 250 g acqua
- 150 g zucchero semolato
- 50 g gellan

Unire tutti gli ingredienti a freddo, cuocere lentamente fino a 90 °C, dando il tempo alla gelatina di reidratarsi. Colore immediatamente in un quadro. Smodellare dopo 2 minuti, raffreddare e tagliare nella misura idonea ad essere utilizzata per l'interno del dolce.

CRUMBLE DA COTTURA

- 350 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 180 g farina di mais bramata
- 180 g farina di semola
- 360 g zucchero
- 50 g acqua

Mettere tutte le polveri in macchina, mescolare e, nel frattempo, portare il burro a 45 °C. Una volta pronto versare insieme all'acqua e impastare. Stendere tra due fogli di carta da forno a 2,5 mm di spessore e mettere 12 ore a cristallizzare in frigorifero.



CONSIGLIO

Il segreto di una glassa al cioccolato perfetta è la sua fluidità. Per ottenere una glassa perfetta, si consiglia di aggiungere l'olio di riso alla preparazione e di prestare attenzione a non scaldarla oltre i 30 °C. Grazie all'olio di riso, il cioccolato non si crepa e aderisce meglio al panettone



PANETTONE ANANAS, PEPE ROSA E BACCHE DI GINEPRO

Dose per 6 panettoni da 1 Kg

AUTOLISI ORE 16,30

- 120 g farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65
- 400 g polentino al ginepro
- 200 g **Panna Corman Selection 35% mg**
- 500 g acqua
- 160 g tuorlo d'uovo

Mescolare fino a completa dispersione farina e polentino al ginepro (*mettere in infusione 60 g di bacche di ginepro in 400 g di Gin, lasciare coperte per 8 ore scolare e far a bollire. Aggiungere 150 g di farina integrale e legare formando una salda d'amido come se fosse pasta bignè; raffreddare*), quindi aggiungere i liquidi e preparare l'autolisi impastando per 30/40 secondi, il tempo necessario alla farina di assorbire i liquidi. Coprire con un telo di plastica e lasciare riposare per 60 minuti.

1° IMPASTO ORE 17,30

- 2070 g autolisi
- 300 g farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65
- 280 g Li.Co.Li
- 300 g zucchero
- 18 g estratto di malto diastatico UP 4500/5000
- 100 g tuorlo
- 360 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**

Una volta pronta l'autolisi, aggiungere li.co.li, farina, estratto di malto e zucchero ed iniziare ad impastare. Continuare per 7-9 minuti fino ad ottenere una buona incordatura della maglia, aggiungere il tuorlo e per ultimo il burro di latteria a 22 °C. Tempo d'impasto: 15-17 minuti. Temperatura d'impasto: 24 °C – 26 °C. Far lievitare l'impasto a 26 °C per 12 ore, fino ad 1,7 volte il suo volume iniziale (740 g di pasta in un cilindro da 200 cl deve raggiungere il bordo), quindi spennellare con burro e passare al freddo a 4 °C per un'ora. Procedere quindi al 2° impasto.

2° IMPASTO ORE 5,30 CIRCA

- 3400 g 1° impasto
- 400 g farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65
- 130 g tuorli
- 160 g zucchero

Pasta aromatica da preparare il giorno prima e tenere a 4 °C per 12 ore*

- 120 g miele
- 12 g scorza di lime grattugiata
- 7 g pepe rosa
- 40 g tuorlo
- 146 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 24 g sale

Emulsione cioccolato e ananas da preparare il giorno prima e tenere a 16 °C**

- 672 g cioccolato bianco al 29%
- 585 g purea di ananas 100%
- 130 g acqua
- 65 g pasta di lecitina di soia
- 225 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 30 g burro di cacao
- 1500 g ananas semi candito

Mettere in planetaria il 1° impasto, farina e tuorli, iniziare ad impastare continuando per circa 17 minuti, comunque, fino ad ottenere una buona incordatura. Appena incordato aggiungere lo zucchero e continuare per 6/7 minuti, quindi aggiungere la **pasta aromatica*** (*unire tutti gli ingredienti e, con un mixer ad immersione, mixare per 3/4 minuti; coprire con pellicola*) preparata almeno 12 ore prima e tenuta a cristallizzare a 4 °C, riportare al punto di corda e inserire il sale. Continuare per 2/3 minuti e aggiungere l'**emulsione cioccolato e ananas*** (*mettere a bollire la purea di ananas insieme all'acqua, versare sul cioccolato e mixare. Far bollire e ridurre del 20% (1387 g devono diventare 1109 g). Mettere in planetaria a raffreddare fino a 32 °C, aggiungere il burro a 20 °C, la lecitina e il burro di cacao a 35 °C e montare. Far a cristallizzare per 16/20 ore a 16 °C*). Una volta assorbita la massa aggiungere un po' di acqua fredda, poi versare la frutta. Mettere in recipiente adatto per un'ora al caldo a 32 °C. Spezzare e mettere nelle asce di legno o altro per circa 15 minuti a temperatura ambiente quindi pirlare e mettere nei pirottini a lievitare a 28 °C hr 75% per 5/6 ore. Una volta pronti da cuocere passare per 15 minuti al freddo prima di infornare e cuocere a 175 °C per 50 minuti il panettone da Kg (al cuore 95 °C). Una volta freddi decorare con cioccolato bianco variegato e ananas essiccato.





GRANDI LIEVITATI, VERSIONI SALATE



CONSIGLIO

L'autolisi stimola l'attività enzimatica della farina e migliora l'estensibilità dell'impasto, riducendo così i tempi di lavorazione. Durante l'autolisi, l'amido della farina si trasforma in glucosio e permette di avviare immediatamente la fermentazione. Una volta terminato il primo impasto, i tempi di impastamento e di fermentazione si riducono. L'impasto sarà più leggero, ben sviluppato e morbido.



PANETTONE “IL TREVISANO”

Dose per 7 panettoni da 1 Kg

AUTOLISI ORE 16,30

- 400 mg **Panna Corman Selection 35% mg**
- 325 g tuorlo d'uovo
- 350 g acqua
- 1500 g farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65

Mescolare panna, tuorlo e acqua. Aggiungere la farina e impastare per 1 minuto o poco più, il tempo necessario per far assorbire i liquidi alla farina. Fermare la macchina e coprire un telo di plastica per non far fare grumi, lasciare fermo per 45 minuti.

1° IMPASTO ORE 17,30

- 2500 g autolisi
- 375 g lievito madre
- 375 g zucchero
- 30 g estratto di malto diastatico UP 4500/5000
- 502 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**

Aggiungere all'autolisi, lievito, zucchero e malto, e iniziare ad impastare, fino a quando l'impasto risulterà ben incordato, circa 9/10 minuti. Aggiungere il burro a 20 °C e terminare l'impasto. Tempo d'impasto: 15-17 minuti. Temperatura d'impasto: 24 °C – 26 °C. Mettere a lievitare l'impasto a 26 °C per 10-12 ore, fino ad 1,7 volte il suo volume iniziale (740 g di pasta in un cilindro da 200 cl deve raggiungere il bordo), quindi spennellare con burro e passare al freddo a 4 °C per un'ora. Procedere quindi al 2° impasto.

2° IMPASTO ORE 6,30 CIRCA

- 3955 g 1° impasto
- 500 g farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65
- 100 g tuorli
- 150 g eritritolo
- 100 g destrosio
- 100 g sciroppo di agave
- 50 g inulina
- 250 mg **Panna Corman Selection 35% mg**
- 28 g sale
- 502 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 74 g acqua
- 150 g parmigiano grattugiato
- 150 g farina di mandorle
- 165 g uova intere
- 8 g pepe
- 750 g prosciutto cotto a cubetti
- 600 g cipolla di Tropea
- 400 g radicchio rosso di Treviso
- 100 g pinoli

Mettere in planetaria il 1° impasto, farina e la prima parte di tuorli, impastare per 17 minuti fino ad ottenere una buona incordatura. Appena incordato aggiungere eritritolo, agave, inulina e destrosio, continuare ad impastare per qualche minuto quindi versare il sale e la panna a filo. Dopo qualche minuto, iniziare ad inserire l'emulsione di burro, acqua, parmigiano, farina di mandorle, pepe e uova in due volte. Terminare l'impasto e versare gli inerti, facendolo girare 1/2 minuti. Mettere in recipiente adatto per 30 minuti a 32 °C/35 °C. Spezzare e pirlare, mettere nei pirottini a lievitare a 28 °C hr 75% per 5/6 ore. Una volta pronti da cuocere passare per 15 minuti al freddo, coppare un disco di crumble da cottura e appoggiarlo sopra. Infornare a 175 °C e cuocere per 50 minuti il panettone da kg (al cuore 95 °C).

CRUMBLE PER LIEVITATI SALATI

- 392 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 45 g acqua
- 150 g eritritolo
- 100 g parmigiano reggiano
- 350 g farina di mandorle
- 300 g farina 00 160 w p/l 0,4

Mettere tutti gli ingredienti secchi in planetaria, far girare per amalgamarli in maniera omogenea. Quindi scaldare il burro a 45 °C e versare sui secchi che stanno girando in macchina. Una volta impastato, stendere tra due fogli di carta da forno a 2,5 mm di spessore, mettere a raffreddare e stabilizzarsi in frigorifero per 12 ore. L'indomani ritagliare dei dischi di crumble.



CONSIGLIO

La farina di cece nero dona un gusto rustico e molto caratterizzante.

ORO DI PUGLIA

Dose per 8 panettoni da 1 Kg

1° IMPASTO ORE 19,00

- 300 g farina di cece nero
- 300 g acqua
- 400 mg **Panna Corman Selection 35% mg**
- 200 g tuorlo
- 220 g acqua
- 1200 g farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65
- 375 g lievito madre
- 375 g zucchero
- 522 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**

Mescolare panna, tuorlo e acqua. Aggiungere la farina e impastare per 1 minuto poco più, il tempo necessario per far assorbire i liquidi alla farina. Fermare la macchina e coprire un telo di plastica per non far fare grumi, lasciare fermo per 45 minuti. Preparare nel frattempo una salda d'amido con la farina di cece nero e l'acqua. Una volta pronta l'autolisi, unire la salda d'amido e aggiungere lievito e zucchero. Iniziare ad impastare e, quando l'impasto risulterà ben incordato, aggiungere il burro a 20 °C e terminare l'impasto. Tempo d'impasto: 12-15 minuti. Temperatura d'impasto: 25 °C /26 °C. Mettere a lievitare l'impasto a 22 °C per 10-11 ore, fino ad il suo volume iniziale (800 g di pasta in un cilindro da 200 cc deve raggiungere il bordo), quindi procedere al 2° impasto.

2° IMPASTO ORE 6,30 CIRCA

- 3888 g 1° impasto
- 500 g farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65
- 100 g tuorli
- 150 g eritritolo
- 100 g destrosio
- 100 g sciroppo di agave
- 50 g inulina
- 250 g **Panna Corman Selection 35% mg**
- 30 g sale
- 461 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 74 g acqua
- 150 g caciocavallo grattugiato
- 150 g farina di mandorle
- 165 g uova intere
- 8 g pepe
- 750g olive denocciate
- 750 g caciocavallo a cubetti
- 400 g pomodorini secchi

Mettere in planetaria il 1° impasto, farina e la prima parte di tuorli, impastare per 17 minuti fino ad ottenere una buona incordatura. Appena incordato aggiungere eritritolo, agave, inulina e destrosio, continuare ad impastare per qualche minuto quindi versare il sale e la panna a filo. Dopo qualche minuto, iniziare ad inserire l'emulsione di burro, acqua, caciocavallo, mandorle, pepe e uova, preparata il giorno prima e tenuta a 16 °C per 16 ore. Terminare l'impasto e versare gli inerti, facendolo girare per 1/2 minuti. Mettere in recipiente adatto per 30 minuti al caldo a 32 °C/35 °C. Spezzare e pirlare, mettere nei pirottini a lievitare a 28 °C hr 75% per 5/6 ore. Una volta pronti da cuocere passare per 15 minuti al freddo, cappare un disco di crumble da cottura e appoggiarlo sopra. Infornare a 175 °C e cuocere per 50 minuti il panettone da kg (al cuore 95 °C).

CRUMBLE PER LIEVITATI SALATI

- 376 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**
- 50 g acqua
- 150 g caciocavallo grattugiato
- 150 g farina di cipolla essicata
- 350 g farina di mandorle
- 300 g farina 00 160 w p/l 0,4

Mettere tutti i secchi in planetaria, far girare per amalgamarli in maniera omogenea, quindi scaldare il burro a 45 °C e versare sui secchi che stanno girando in macchina, quindi unire l'acqua. Una volta impastato stendere tra due fogli di carta da forno a 2,5 mm di spessore, mettere a raffreddare e stabilizzarsi in frigorifero per 12 ore. L'indomani ritagliare dei dischi di crumble.

LAMINAZIONE



BURRO DI LATTERIA CORMAN 82% MG

IL PIÙ FACILE DA LAVORARE TRA I BURRI TRADIZIONALI

Burro da laminazione ottenuto esclusivamente da **panna fresca Premium**, dal gusto lattiero unico. Grazie alla sua plasticità straordinaria è facile da lavorare. **Struttura e gusto stabili e regolari tutto l'anno**, ottenuti da un'accurata selezione delle materie prime e dal know-how Corman nella lavorazione delle materie grasse. Ideale per tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata.

Formato: 5 placche da 2 Kg



BURRO CORMAN EXPRESS 82% MG

IL PIÙ FACILE E VELOCE DA USARE

Un burro **pronto all'uso** appena tirato fuori dal frigorifero. Nessun pensiero: **pre-laminato**, subito pronto per essere incassato e dare le pieghe. Ricetta unica, **100% burro**, realizzata con materie prime accuratamente selezionate. Una **sfogliatura eccezionale** e un **buon sapore di burro**, ideale per pasta sfoglia, croissant e pasta lievitata sfogliata.

Formato: 10 placche da 1 Kg



BURRO CORMAN EXTRA 82% MG

EXTRA FACILE DA LAVORARE PER RISULTATI EXTRA

Ricetta unica, offre un **buon gusto di burro** ed è **facile da lavorare**, grazie alla sua **eccezionale plasticità** che contrasta l'elasticità della pasta, garantendo una **maggiore resa** in termini di numero di pezzi di prodotto finito e una **perfetta sfogliatura**. Ideale per tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata.

Formato: 5 placche da 2 Kg



BURRO CORMAN EXTRA 82% MG - AMBIANCE CHAUDE

IDEALE PER ESSERE LAVORATO IN AMBIENTI CON ELEVATE TEMPERATURE

Garantisce tutti i vantaggi di Burro Extra e, grazie al suo più elevato punto di fusione, è **ideale per essere lavorato nei periodi caldi e nei laboratori con elevate temperature**. Per prodotti perfettamente sfogliati e deliziosamente gustosi!

Formato: 5 placche da 2 Kg



BURRO CORMAN EXTRA CONCENTRATO 99,9% MG

UN BURRO CONCENTRATO PER UN RISULTATO EXTRA CROCCANTE

Con un contenuto del **99,9% di materia grassa**, questo burro concentrato completa la gamma Extra. **Eccezionalmente plastico** per prodotti finiti perfettamente sfogliati, garantisce un **gusto ancora più ricco e maggior croccantezza**. Ideale per realizzare prodotti finiti adatti agli intolleranti al lattosio.

Formato: 5 placche da 2 Kg

MÉLANGE E MARGARINA



CORMAN PATISY

IL PIÙ BURROSO DEI MÉLANGE

Ricetta esclusiva al Burro Corman e prodotto con oli vegetali no ogm, no Trans, senza grassi idrogenati. Conferisce un **buon sapore di burro ai prodotti finiti**. Dotato di una **plasticità straordinaria** che facilita la lavorazione nella fase della laminazione, anche a temperature elevate. Ideale in ogni tipo di applicazione di pasta lievitata sfogliata e pasta sfoglia.

Formato: 5 placche da 2 Kg



CORMAN PREMIOR

LA PREMIUM DELLE MARGARINE

Nata dall'esperienza Corman, si distingue per la **migliore scioglievolezza al palato** dei prodotti finiti. Assicura una **perfetta lavorabilità**: è dotata di una buona plasticità che permette di incorporarla nel pastello e laminarla con facilità. Realizzata con oli vegetali accuratamente selezionati, no ogm, con un basso contenuto di acidi grassi Trans, senza grassi idrogenati e gluten free. Ideale per paste lievitate sfogliate, croissant e pasta sfoglia.

Formato: 5 placche da 2 Kg

IMPASTO



BURRO TRADIZIONALE CORMAN 82% MG

GUSTO LATTIERO UNICO E FACILE DA LAVORARE

Un burro multiuso dalle eccezionali qualità: ottenuto da panna premium, si distingue per il suo **gusto lattiero piacevolmente fresco**, che conferisce ai prodotti finiti, esaltando il sapore degli altri ingredienti. **Facile da lavorare**: si incorpora con facilità e si amalgama bene con gli altri ingredienti, senza fare grumi. Ha una bella struttura, **stabile e regolare tutto l'anno**. Ideale in tutte le applicazioni di pasticceria.

Formato: 4 blocchi da 2,5 Kg



BURRO DI LATTERIA CORMAN 82% MG

IL PIÙ FACILE DA LAVORARE TRA I BURRI TRADIZIONALI

Etichetta Premium, equivalente dei marchi di qualità superiore in Europa, è prodotto esclusivamente da panna fresca di altissima qualità, offrendo un **eccezionale gusto lattiero unico, di carattere**. **Struttura e gusto regolari** tutto l'anno, grazie all'accurata selezione della materia prima e al know-how Corman nella lavorazione della materia grassa. **Facile da incorporare**, è adatto in tutte le applicazioni di pasticceria e cucina.

Formato: blocco da 10 Kg

CREME



PANNA CORMAN SELECTION 35% M.G.

PANNA RACCOMANDATA PER I GRANDI PROFESSIONISTI DELLA PASTICCERIA E GELATERIA

Una panna animale multiuso, a lunga conservazione con le stesse caratteristiche di quella fresca. Dotata di un **gusto pieno e naturale** di buona panna di latte, con **una resa in volume superiore e una buona tenuta**. **Bel colore bianco**, perfetta per chantilly, decorazioni e farciture, ma anche per semifreddi, salse a caldo e a freddo, condimenti e mousse.

Formato: 6 Tetra pack UHT da 1 L



CORMAN SCULPTURE

SPECIALITÀ DA MONTARE DAL PIACEVOLE GUSTO FRESCO

Realizzata con latticello ottenuto dal processo di zangolatura della panna, per un **sapore fresco e delicato**, e i migliori oli vegetali da produzioni sostenibili, che garantiscono stabilità ed elevata resa in volume (oltre 3,4 volte il volume iniziale). Ha un **bel colore bianco**, per **decorazioni eleganti e precise**, dalla tenuta impeccabile, e una **consistenza liscia ed ariosa** che la rende ideale per realizzare creme, mousse e bavaresi, alle quali **garantisce lunga conservazione e una bella struttura**, potendo limitare l'utilizzo di addensanti. **Ottima tenuta**, 48 h a +4 °C e fino a 5 h a temperatura ambiente, perfetta per realizzare prodotti che possono essere conservati a temperature positive in vetrina e subito consumati.

Formato: 6 Tetra pack UHT da 1 L

NOTE

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTE



A series of 18 horizontal dotted lines spaced evenly down the page, providing a template for handwritten notes.


CORMAN
SINCE 1935



Successo garantita per l'artigiana

Segui **#cormanitalia** su    - www.corman-pro.it

CORMAN ITALIA S.p.A. - Fraz. Quarto Inferiore, 275/G - 14030 Asti - Tel. 0141.279611 | Fax 0141.279626 - E-mail: cormanit@cormanitalia.it