



Panettone doble chocolate relleno de Nutella + Panettone relleno de crema de Limoncello

Chocolate, Con licor, Fiestas y ocasiones especiales

Ingredientes

Para el prefermento

- 200 gramos de harina de fuerza o de panadería
- 150 mililitros de agua, a temperatura ambiente
- 3 gramos de sal
- 5 gramos de levadura seca instantánea

Para la masa

- 340 a 445 gramos de harina de fuerza o de panadería* (leer nota al final para saber cuanta harina usar)
- 340 a 445 gramos de harina leudante o de pastelería* (leer nota al final para saber cuanta harina usar)
- 210 gramos de azúcar
- 15 gramos de sal
- 310 mililitros de leche, a temperatura ambiente
- 18 gramos de levadura seca instantánea
- 70 gramos de miel pura de abeja
- 200 gramos de yemas de huevo (10 yemas)
- 300 gramos 300 gramos de mantequilla sin sal, ligeramente fría y cortada en cuadros
- 1 vaina de vainilla (o 1 ½ cucharaditas de extracto de vainilla)
- Ralladura de 2 naranjas
- 800 gramos de chocolate oscuro cortado en trozos pequeños o chips de chocolate oscuro (puede sustituirse por la misma cantidad de frutas confitadas, si así lo prefieren)

Para el glaseado

- 1 huevo entero
- 1 clara de huevo
- 1 pizca de sal

Adicional

- 40 gramos de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente y cortada en 4 cubos

Para el relleno de Nutella

- 200 gramos de Nutella

Para el relleno de Limoncello

- 500 mililitros de leche
- 100 gramos de azúcar
- 90 gramos de yemas de huevo (aproximadamente 4-5 yemas)
- 45 gramos de Maicena o fécula de maíz
- Ralladura de 2 limones
- 75 mililitros de licor Limoncello

Para la cobertura de chocolate

- 370 gramos de leche condensada (1 lata)
- 170 gramos de chocolate oscuro
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar, tamizado

Preparación

- Primero se prepara el prefermento, para esto, colocamos la harina y la sal en el bowl de una batidora que tenga un gancho para masa (si no se tiene batidora con gancho, puede hacerse a mano sin ningún problema, sólo tardarán un poco más de tiempo).
- En un bowl aparte, disolver la levadura en el agua y mezclar bien con la ayuda de un batidor manual de varillas. Cuando la levadura esté bien disuelta, colocar esta mezcla con el resto de los ingredientes (la harina y la sal).
- Mezclar todo por aproximadamente 6-7 minutos en velocidad baja, deteniendo la batidora las veces que sea necesario para despegar de las paredes la masa e incorporarla bien. Al cabo de este tiempo, la apariencia de la masa no será completamente lisa, pero deben asegurarse que no existen grandes grumos de harina.
- Retirar la masa del bowl de la batidora y poner sobre una superficie lisa previamente enharinada. Envolver la masa sobre si misma varias veces hasta obtener una bola. Volver a colocar esta bola en el bowl de la batidora y tapar con un paño de cocina seco. Dejar en un lugar de la casa que sea cálido por 3 horas (la temperatura ideal es de aproximadamente 26 grados centígrados).
- Al cabo de las 3 horas, hay que desgasificarla (quitarle todo el aire que se ha formado por la fermentación). Para hacer esto retirar toda la masa del bowl y colocarla sobre una superficie lisa enharinada ligeramente, y haciendo presión con las manos retirar todas las burbujas que se han formado. Esta masa no tendrá mucha fuerza y será medio líquida, además no es muy fácil de manejar; pero no se preocupen que agarrará forma.
- Volver a hacer una bola envolviendo la masa sobre si misma y colocar en un bowl de vidrio. Tapar este bowl con film plástico de cocina y colocar en la nevera por un mínimo de 48 horas (y un máximo de 72). Al pasar estos 2-3 días la masa se verá llena de burbujas en la superficie.
- Sacar el prefermento de la nevera y dejar refrescar.
- Ahora se comenzará con la preparación de la masa. Colocar las harinas, el azúcar y la sal en un bowl apto para batidora y mezclar hasta que se incorporen.

- En un bowl aparte, disolver la levadura en la leche mezclando con un batidor de varillas manualmente. Cuando la levadura se haya disuelto, colocar esta mezcla con las harinas, el azúcar y la sal. Agregar también la miel y comenzar a mezclar (preferiblemente con un gancho de masa de batidora, se puede hacer manual pero será un proceso largo).
- Cuando los ingredientes anteriores se hayan mezclado, agregar las yemas de huevo y batir por 5 minutos a velocidad baja-media. De ahora en adelante, hasta el final del amasado, hay que detenerse varias veces para despegar de las paredes del bowl la masa que se va pegando.
- Al pasar los 5 minutos, agregar todo el prefermento y luego seguir batiendo por 5-6 minutos más, hasta que se vea lisa la masa.
- Cuando la masa se haya alisado, comenzar a agregar la mantequilla amasando en velocidad baja-media (velocidad 3 o 4 si tienen una Kitchen-Aid) en 4 partes (es decir, se agrega una parte, se amasa bien hasta que se haya incorporado toda la mantequilla, se agrega otra parte de mantequilla, se espera que se incorpore, y así sucesivamente, en 4 partes). Con la última parte de mantequilla, agregar la vainilla y la ralladura de naranja.
- Cuando toda la mantequilla se haya incorporado totalmente y la masa se vea completamente lisa, agregar un poquito de aceite al bowl (para que no se pegue). Colocar aceite también en una superficie lisa para trabajar la masa.
- Colocar la masa sobre la superficie previamente aceitada y estirar con las manos hasta aplanar completamente, colocar el chocolate (o las frutas confitadas) encima y aplastar con las manos para que quede incrustada en la masa.
- Después, envolver la masa sobre sí misma de modo que el chocolate (o las frutas confitadas) queden dentro y se adhieran bien a la masa.
- Luego, dividir la masa en 4 partes iguales. Esto se puede hacer al ojo o pesando. Yo pesé 4 porciones de masa de aproximadamente 600 gramos cada una. Debe procurarse que queden de un tamaño y peso similar para que la cocción sea uniforme.
- Colocar las porciones de masa en papeles para panettones y dejar crecer por aproximadamente 2 a 3 horas, hasta que hayan duplicado su tamaño y lleguen casi al ras del papel. Mientras están levando, rociar agua 3 o 4 veces (bien sea con un spray o con las manos) en la superficie de los panettones para que no se sequen.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Cuando hayan duplicado su tamaño, preparar el glaseado, para esto, unir el huevo, la clara y la pizca de sal y remover con la ayuda de un tenedor. Luego, con la ayuda de una cuchara o un pincel de cocina y con mucho cuidado y delicadeza, colocar el glaseado en la superficie de cada panettone, sin hacer mucha fuerza para que no se apaguen.
- Hacer un corte en forma de X con un cuchillo en la superficie de cada panettone, teniendo cuidado de que este corte no sea muy profundo. En el centro de cada corte, colocar un cuadro de mantequilla. Se pueden colocar más chips de chocolate en la superficie o almendras en el caso de que lo estén haciendo con frutas confitadas.
- Llevar al horno (colocándolos en la parte más baja posible, que no sea el piso del mismo).
- Hornear a 200 °C por 5 minutos, pasados estos 5 minutos, reducir a 180 °C y hornear por 30-40 minutos más, o hasta que insertar un palillo en el centro este salga completamente seco. Si se ve que se comienzan a dorar de forma muy rápida, colocar papel de aluminio en la superficie de los panettones para que sigan cocinándose sin quemarse en la superficie.
- Al sacar del horno, clavar de forma transversal (horizontal) 3 palillos en la base de cada panettone para colgarlos dentro de un bowl o entre dos bowls. De esta forma no se bajarán mientras se enfrían.
- Cuando estén completamente fríos se pueden rellenar, cubrir o servir. Generalmente yo los envuelvo todos en film plástico transparente de cocina y justo antes de servirlos o regalarlos los relleno y los cubro; si están envueltos en el film se mantienen más suaves por más tiempo. No dejar

en la nevera.

- Si van a rellenarlos o cubrirlos estas son las instrucciones: -Para el relleno de Nutella (estas instrucciones sirven también para cualquier otro relleno que quieran ponerle*. Hacer un corte en forma de círculo con un cuchillo de sierra en la superficie del panettone; va a salir como una especie de "tapa", reservarla. Sacar con las manos un poco de la masa para hacer un hueco/hoyo, rellenarlo con la crema deseada y colocar de nuevo la tapa. -Para el relleno de Limoncello colocar la leche en una olla o cacerola con la mitad del azúcar y poner en el fuego (medio) hasta que hierva. En un bowl aparte, mezclar el azúcar restante con la maicena y las amarillas de huevo, batiendo con un batidor de varillas manual hasta que se incorporen bien y se vea de un color amarillo claro. Con un colador, poner un poco de la leche hirviendo en la mezcla de huevos y maicena, mezclar rápidamente y luego agregar el resto de la leche. Batir con un batidor de varillas manual y devolver todo a la olla / cacerola a fuego alto. No dejar de mezclar en ningún momento para que no se hagan grumos. Cuando la espuma superior haya desaparecido y la mezcla se haya espesado, retirar la olla del fuego un momento, batir con fuerza hasta alisar y que se vea brillante y volver al fuego. Seguir calentando hasta alcanzar el hervor y luego dejar cocinando por aproximadamente 10 segundos más. Retirar del fuego y agregar la ralladura de limón y el Limoncello, mezclando hasta tener una mezcla homogénea. Poner en un bowl con papel film (en contacto con la crema para que no le salga una capa) y enfriar. Cuando se haya enfriado por completo rellenar el Panettone de acuerdo a las instrucciones anteriores. Esta crema combina mejor con un panettone sin agregados en la masa o con un panettone de frutas.
- Para la cobertura de chocolate colocar todos los ingredientes en una olla/cacerola mediana y cocinar a Baño María a fuego medio, removiendo constantemente con una espátula de goma hasta que el chocolate se derrita por completo y se tenga una mezcla homogénea. Verter encima del panettone de la forma deseada y servir. (Esta receta de cobertura alcanza para 2 o 3 panettones).
- Notas: *Se comienza por agregar 350 gramos de cada una de las harinas, si al finalizar de amasar, la masa aun se encuentra muy líquida, ir agregando más, de cucharada en cucharada (una cucharada de cada harina, para mantener la proporción), hasta conseguir una masa lisa y con cuerpo. Se puede llegar a usar tanto como 100 gramos más de cada una de las harinas, en mi caso usé 445 gramos, pero hay personas a las que con 350 gramos de cada una tendrán una masa manejable. Es importante recordar que siempre podemos agregar, pero nunca quitar, por lo que es mejor empezar por 350 gramos de cada una de las harinas y agregar el resto de los ingredientes de forma normal; si después de incorporar toda la mantequilla aun la masa es muy suave, comenzar a agregar más harina poco a poco hasta conseguir una masa que pueda manipularse con las manos y que al estirla no se rompe con facilidad. No agregar más harina cuando se haya alcanzado este punto para no tener panettones muy duros.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/896>