

Panes Festivos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Decoración

Cerezas confitadas: Cantidad necesaria

Almendras: Cantidad necesaria

Fondant: Cantidad necesaria

Cáscara de naranja confitada: Cantidad necesaria

Masa

Manteca: 120 g

Levadura fresca: 25 grs.

Huevos: 3 Unidades

Miel: 20 grs.

Harina 000: 350 g

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azucar: 100 grs.

Esencia De Vainilla: A gusto

Agua de azahar: Cantidad necesaria

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Panettone, masa previa

Leche: 100 cc

Harina 000: 150 g

Levadura fresca: 12 grs.

Relleno

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Cáscaras de naranja confitadas: 75 g

Almendras Tostadas: 150 g

Pasas de Uva: 250 grs.

Manteca derretida: 50 g

Cáscara de naranja confitada: 150 grs.

Pasas de Uva: 200 grs.

Stollen

Leche: 250 cc

Levadura fresca: 30 grs.

Cardamomo molido: 5 Una pizca

Azucar: 60 grs.

Harina 0000: 500 grs.

Manteca pomada: 150 grs.

Yemas: 3 Unidades

Esencia De Vainilla: A gusto

Preparación de la Receta

Panettone, masa previa

- En un bowl coloque la leche junto con la *levadura*, mezcle con un batidor y luego incorpore la *harina*, mezcle con una espátula hasta que la masa se desprenda de los bordes, vuelque la masa sobre la mesada y amase hasta integrarla por completo, agregue leche de ser necesario
- Forme un bollo y cúbrala con plástico cristal, deje levar en un lugar calido hasta que duplique su volumen.

Masa

- En el bowl de una batidora coloque los huevos, agua de azahar, esencia de vainilla y miel, bata con un batidor, incorpore azúcar y continúe mezclando, agregue la *levadura*, ralladura de cáscara de *naranja* y de *limón* y mezcle nuevamente, añada luego la masa previa cortada en trozos y la *harina*, mezcle con una espátula y por ultimo incorpore la *manteca pomada*, mezcle nuevamente y amase con un gancho a velocidad media hasta obtener una masa homogénea.
- Espolvoree la mesada con *harina* y amase unos minutos, luego deje reposar dentro de un bowl previamente espolvoreado con *harina* y cubra con plástico cristal, deje reposar en un lugar calido hasta que duplique su volumen.

Stollen, masa

- En un bowl coloque la leche junto con la *levadura* fresca, mezcle con un batidor, incorpore 50 gramos de *harina* y siga mezclando, cubra con plástico cristal y deje levar hasta que se forme una gran cantidad de espuma, luego mezcle con una espátula de plástico, agregue las yemas y el azúcar, mezcle con un batidor, perfume con esencia de vainilla, bata, incorpore el *cardamomo* y una vez integrados los ingredientes añada el resto de *harina*, mezcle con una espátula y por ultimo incorpore la *manteca pomada*, mezcle hasta que los ingredientes se despeguen de los bordes
- Vuelque la masa sobre la mesada y amase hasta lograr una masa lisa y homogénea
- Realice un bollo y cubra con plástico cristal, deje reposar durante 15 minutos en un lugar calido.

Armado

- Para el armado del panettone

- Una vez que la masa descansa desgasifíquela, coloque dentro del bowl de la batidora, incorpore el relleno, las pasas de uva y la cáscara abrillantada de *naranja*, bata con un

- gancho a velocidad media durante 10 minutos
- Vuelque la masa sobre la mesada enharinada y amase durante unos minutos, coloque nuevamente dentro del bowl, cúbrala con plástico cristal y deje reposar hasta que duplique su volumen
 - Luego vuelque la masa sobre la mesada, espolvoréela con *harina* y de forma de cilindro, corte en tres porciones.
 - De forma de bollo a cada porción, una de 250 gramos y las dos restantes de 550 gramos aproximadamente, coloque los bollos en moldes de papel y con la ayuda de los dedos presione
 - Cubra con plástico cristal y deje reposar en un lugar calido hasta que la masa supere el borde del molde
 - Una vez que levo realice 4 cortes uniformes
 - Cocine en horno precalentado a 160°C durante 30 minutos el panettone más chico y durante 50 minutos los dos panteones restantes.

- Para el armado del Stollen

- Una vez que la masa reposo, estírela con un palo de amasar dando forma rectangular y con 1cm de espesor
- Distribuya sobre la masa las almendras tostadas, la cáscara de *naranja* confitada y las pasas de uva, tome unos de los bordes de la masa y comience a enrollar presionando suavemente
- Con un cornet corte el rollo en piezas de 8cm de largo cada una, luego tome una pieza y aplástela con los dedos posicionándola con el relleno hacia arriba, proceda del mismo modo con el resto ubicándolas una encima de la otra
- Una vez apiladas de forma de bollo y cubra con plástico cristal, deje reposar en un lugar calido hasta que duplique su volumen.
- Con un cuchillo filoso corte la masa en seis porciones del mismo tamaño, tome una porción y de forma de bollo, proceda del mismo modo con el resto.
- Espolvoree la mesada con *harina* y sobre esta acomode un bollo, con la ayuda de un palo de amasar estírelo dando forma circular y con un espesor de 2cm, luego doble por la mitad teniendo en cuenta que la capa superior sea apenas mas pequeña que la inferior, presione por la mitad con el palo de amasar y acomode sobre una placa enmantecada, proceda del mismo modo con el resto
- Pinte las piezas con *manteca* derretida, cubra con plásticos cristal y deje reposar en un lugar calido hasta que casi duplique su volumen.
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante 40 minutos.

Presentación

- Decore los panteones cubriéndolos con *fondant*, cerezas, almendras y cáscara de *naranja* confitada.
- Espolvoree los stollen con azúcar impalpable y decore con cáscaras de *naranja* confitada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panes-festivos>