



La Casa del Lievito

Biancaneve



Ho pensato a Biancaneve come ad un lievitato diverso dal solito, senza canditi, con un gusto delicato e adatto ad essere preparato durante tutto l'anno.

Fabio Franco



La Casa del Lievito

La casa del lievito - Fabio Franco - www.casadellevito.it - 348 2649364

Biancaneve pagina 1

Biancaneve 2022

Ingredienti	Ricetta base	2 da 1kg	3 da 1kg
primo impasto			
farina grandi lievitati	730	390	585
acqua	280	150	224
lievito madre solido	290	155	233
tuorlo prima dose	140	75	112
tuorlo seconda dose	140	75	112
zucchero semolato	250	134	200
burro	300	160	241
secondo impasto			
primo impasto	2.130	1.139	1.707
farina grandi lievitati	270	144	216
panna	200	107	160
zucchero semolato	120	64	96
miele	120	64	96
sale	10	5	8
tuorlo	200	107	160
burro	200	107	160
pasta d'arancia	100	53	80
polpa di vaniglia (caviale)	4	2	3
cioccolato bianco	500	267	401
peso impasto finale	3.854	2.059	3.087

Gli ingredienti in colore **azzurro** vanno miscelati precedentemente creando un'emulsione.

Le emulsioni saranno due diverse: una per il primo impasto ed una per il secondo.

La prima colonna da sinistra (ricetta base) non è calcolata per ottenere un certo numero di pezzi, quindi utilizza la seconda o la terza colonna ed eventualmente dividi o moltiplica le quantità per ottenere un numero di pezzi o un peso diversi.

Alcune note relative agli ingredienti

La farina

Per la buona riuscita della ricetta è bene utilizzare una farina specifica per grandi lievitati, come per esempio: Petra 6384 o altre farine specifiche per grandi lievitati.

Il tuorlo

Puoi usare tuorlo ottenuto sgusciando le uova fresche oppure tuorlo in brick pastorizzato, in questo caso assicurati che non contenga il sorbato di potassio E202, un conservante che uccide i lieviti.

Il burro

Cerca di utilizzare burro di centrifuga e non burro da affioramento.

Il burro di centrifuga ha un sapore più delicato ed è più profumato, inoltre non irrancidisce facilmente come quello da affioramento perché prodotto direttamente da latte che non ha subito alcuna fermentazione.

Il miele

Utilizza un miele con un buon sapore intenso, come per esempio un millefiori o un miele di melata, evita miele troppo forte come quello di castagno che renderebbe amaro il prodotto.

Va bene anche un miele più delicato, come quello d'acacia, ma caratterizzerà meno il sapore del prodotto.

La panna

Usa una normale panna fresca con il 35% di materia grassa.

La pasta d'arancia

Puoi ottenere la pasta d'arancia semplicemente frullando le scorze d'arancia candite, oppure una buona marmellata d'arancia, ma in questo caso sarà meno aromatica.

Il cioccolato

Per Biancaneve consiglio cioccolato bianco da copertura, quello che si scioglie completamente in cottura.

Vanno bene anche le normali tavolette che si trovano al supermercato, dopo averle tagliate in cubetti di circa 1cm per lato.

In alternativa puoi usare anche cioccolato in gocce da forno o chunks.

La vaniglia

Nella ricetta è indicata la quantità in grammi di polpa di vaniglia da utilizzare.

In alternativa puoi usare la stessa quantità di caviale di vaniglia o di vaniglia in polvere, oppure una pasta di vaniglia con il dosaggio indicato dal produttore.

PREPARAZIONE DEL LIEVITO MADRE

Questa è una delle operazioni più importanti, quindi leggi attentamente e segui queste indicazioni, senza cercare scorciatoie o strade alternative.

Esistono diverse scuole di pensiero per quanto riguarda la preparazione del lievito, ognuno segue un suo metodo che spesso si adatta meglio di altri alla propria ricetta. Sebbene questi metodi siano spesso intercambiabili, visto che stai realizzando una mia ricetta ti consiglio di utilizzare il mio metodo, seguendo scrupolosamente tutti i passaggi, che nel tempo hanno dimostrato la loro validità e costanza di risultati.

I rinfreschi del lievito madre hanno lo scopo di ottimizzare le concentrazioni di lieviti, batteri e acidità per renderle ottimali all'impiego nell'impasto.

Per poterti avvicinare con successo alla realizzazione di un grande lievito, il tuo lievito madre deve essere stato curato scrupolosamente almeno per una decina di giorni, con rinfreschi giornalieri, all'assaggio non si deve percepire acidità e deve avere un sapore ed un odore gradevole.

Per la gestione del lievito madre puoi consultare la mia guida sul sito www.casadellievito.it, dove troverai la gestione del lievito madre liquido e quella del lievito madre semisolido.

SE USI LIEVITO MADRE SEMISOLIDO - IDRATAZIONE 75%

PRIMO RINFRESCO - lievito madre semisolido

Il giorno del primo impasto si procede con un primo rinfresco esattamente come quelli fatti per il mantenimento, quindi in proporzione 1:1:0,75 (100g di lievito, 100g di farina, 75g di acqua), con la stessa farina che usi abitualmente per il rinfresco.

Metti il lievito in un contenitore graduato coperto, segna il volume di partenza e attendi che il volume diventi 2,3 volte, ovvero più del doppio rispetto al volume iniziale; se per esempio il livello di partenza è 100, dovrà arrivare a 230.

Sebbene le temperature non siano tassative, ti consiglio di far fermentare il lievito rinfrescato ad una temperatura di 28 gradi, in questo modo dopo circa 3 ore / 3 ore e mezza potrai procedere al secondo rinfresco come descritto più avanti.

SECONDO RINFRESCO - lievito madre semisolido

Una volta che il lievito, dopo il primo rinfresco, avrà raggiunto il livello richiesto di 2,3 volte rispetto al volume iniziale, procedi al secondo rinfresco impastando una parte di lievito con metà farina rispetto al peso del lievito, e il 10% di acqua sul peso del lievito: per esempio 100g di lievito + 50g di farina + 10g di acqua.

La farina consigliata per questo rinfresco è la stessa che utilizzerai anche per l'impasto.

Dopo questo secondo rinfresco, il lievito acquisterà una consistenza più dura, la stessa del lievito madre solido previsto dalla ricetta, quindi impastalo molto bene,

come se fosse un normale impasto, possibilmente con l'utilizzo di un'impastatrice, alla fine del rinfresco deve risultare liscio e ben lavorato.

Metti il lievito in un contenitore graduato coperto, segna il volume di partenza e attendi che il volume diventi 2,3 volte, ovvero più del doppio rispetto al volume iniziale; se per esempio il livello di partenza è 100, dovrà arrivare a 230.

Sebbene le temperature non siano tassative, ti consiglio di far fermentare il lievito rinfrescato ad una temperatura di 28 gradi, in questo modo dopo circa 2 ore e mezza / 3 ore potrai procedere all'impasto.

Questo secondo rinfresco è fortemente raccomandato e fa parte del mio metodo per la realizzazione dei grandi lievitati, deve essere fatto sia che tu usi lievito madre liquido, sia che tu usi lievito madre semisolido.

La particolarità di questo rinfresco sta nel fatto di alimentare il lievito con una quantità inferiore di farina, in questo modo si ottiene una maggiore concentrazione di lieviti ed un'acidità contenuta.

QUANTO LIEVITO PREPARARE - lievito madre semisolido

Considera sempre che durante il primo rinfresco dovrai preparare una quantità di lievito maggiore di quella che ti serve, perché una parte dovrai usarla per il mantenimento, mentre l'altra ti servirà per l'impasto.

Esempio

Se vuoi preparare 2 Biancaneve da 1kg ti serviranno 155g di lievito, quindi partendo dal lievito semisolido farai i seguenti rinfreschi:

1° rinfresco con 120g di lievito + 120g di farina + 90g di acqua e otterrai circa 330g di lievito, di cui 220g li metterai da parte per il mantenimento e 110g li farai maturare per il secondo rinfresco.

2° rinfresco con 110g di lievito + 55g di farina + 11g di acqua, otterrai circa 176g di lievito di cui 155g li utilizzerai nell'impasto.



SE USI LIEVITO MADRE LIQUIDO - IDRATAZIONE 100%

PRIMO RINFRESCO - lievito madre liquido

Il giorno del primo impasto si procede con un primo rinfresco esattamente come quelli fatti per il mantenimento, quindi in proporzione 1:1:1 (100g di lievito, 100g di farina, 100g di acqua), con la stessa farina che usi abitualmente per il rinfresco.

Metti il lievito in un contenitore graduato coperto, segna il volume di partenza e attendi che il volume diventi 2 volte, ovvero raddoppi rispetto al volume iniziale; se per esempio il livello di partenza è 100, dovrà arrivare a 200.

Sebbene le temperature non siano tassative, ti consiglio di far fermentare il lievito rinfrescato ad una temperatura di 28 gradi, in questo modo dopo circa 3 ore / 3 ore e mezza potrai procedere al secondo rinfresco come descritto più avanti.

SECONDO RINFRESCO - lievito madre liquido

Una volta che il lievito, dopo il primo rinfresco, avrà raggiunto il livello richiesto di 2 volte rispetto al volume iniziale, procedi al secondo rinfresco impastando una parte di lievito con metà farina rispetto al peso del lievito: per esempio 100g di lievito + 50g di farina.

La farina consigliata per questo rinfresco è la stessa che utilizzerai anche per l'impasto.

Dopo questo secondo rinfresco, il lievito acquisterà una consistenza più dura, la stessa del lievito madre solido previsto dalla ricetta, quindi impastalo molto bene, come se fosse un normale impasto, possibilmente con l'utilizzo di un'impastatrice, alla fine del rinfresco deve risultare liscio e ben lavorato.

Metti il lievito in un contenitore graduato coperto, segna il volume di partenza e attendi che il volume diventi 2,3 volte, ovvero più del doppio rispetto al volume iniziale; se per esempio il livello di partenza è 100, dovrà arrivare a 230.

Sebbene le temperature non siano tassative, ti consiglio di far fermentare il lievito rinfrescato ad una temperatura di 28 gradi, in questo modo dopo circa 2 ore e mezza / 3 ore potrai procedere all'impasto.

Questo secondo rinfresco è fortemente raccomandato e fa parte del mio metodo per la realizzazione dei grandi lievitati, deve essere fatto sia che tu usi lievito madre liquido, sia che tu usi lievito madre semisolido.

La particolarità di questo rinfresco sta nel fatto di alimentare il lievito con una quantità inferiore di farina, in questo modo si ottiene una maggiore concentrazione di lieviti ed un'acidità contenuta.

QUANTO LIEVITO PREPARARE - lievito madre liquido

Considera sempre che durante il primo rinfresco dovrai preparare una quantità di lievito maggiore di quella che ti serve, perché una parte dovrai usarla per il mantenimento, mentre un'altra ti servirà per l'impasto.

Esempio

Se vuoi preparare 2 Biancaneve da 1kg ti serviranno 155g di lievito, quindi partendo dal lievito liquido farai i seguenti rinfreschi:

1° rinfresco con 120g di lievito + 120g di farina + 120g di acqua e otterrai circa 360g di lievito, di cui 240g li metterai da parte per il mantenimento e 120g li farai maturare per il secondo rinfresco.

2° rinfresco con 120g di lievito + 60g di farina, otterrai circa 180g di lievito di cui 155g li utilizzerai nell'impasto.

SE USI LIEVITO MADRE SOLIDO - IDRATAZIONE 50%

La ricetta prevede già di essere impastata con lievito madre solido, quindi se il tuo lievito madre è già solido in partenza, dovrai prepararlo come previsto dalla gestione che segui, sulla quale non intervengo in quanto non utilizzo questa tipologia di lievito.

Tempistiche approssimative della lavorazione

Per darti un'idea dei tempi, potresti organizzarti per fare il primo rinfresco alle 12:00, il secondo alle 15:30 circa, il primo impasto alle 18:15 circa, il secondo impasto alle 7:00/8:00 circa del giorno successivo e la cottura tra le 15:00 e le 17:00. Questi tempi sono soggetti a variazioni, si riferiscono ad una temperatura di 28 gradi per quanto riguarda la fermentazione del lievito, 23 gradi per la lievitazione notturna del primo impasto e 28 gradi per la lievitazione finale del prodotto.



Le emulsioni

Prima di procedere all'impasto prepariamo le emulsioni per il primo e il secondo impasto.

L'emulsione è semplicemente una miscela di ingredienti che, a livello casalingo, ci permette di semplificare notevolmente l'inserimento degli stessi durante l'impasto, infatti non avremo più vari ingredienti da inserire in determinate sequenze, ma uno solo da inserire poco per volta.

Per quanto riguarda il primo impasto, se ci troviamo in inverno con temperature basse, possiamo preparare l'emulsione appena rinfrescato il lievito e lasciarla a temperatura ambiente fino al momento dell'impasto.

Se invece ci troviamo in estate con temperature alte, è meglio prepararla qualche ora prima e metterla in frigorifero fino al momento dell'utilizzo, in modo da facilitare il mantenimento di una temperatura bassa durante l'impasto.

L'emulsione per il secondo impasto, va preparata subito dopo la prima emulsione e va tenuta in frigo fino al momento dell'impasto, sia che ci troviamo in estate, sia che ci troviamo in inverno, perché nel secondo impasto il pericolo di surriscaldamento è più elevato.

Per preparare l'emulsione iniziamo portando il burro alla consistenza di una pomata, eventualmente con l'aiuto di un forno a microonde, procedendo pochi secondi per volta per evitare che si scioglia completamente, deve semplicemente ammorbidirsi.

Una volta ammorbidito il burro lo mescoliamo allo zucchero con una spatola, poi aggiungiamo gli ingredienti restanti, partendo da quello più solido e finendo con quello più liquido; nel caso del primo impasto solo la seconda dose di tuorlo, mentre nel secondo impasto tutte le voci evidenziate in colore azzurro.

1° impasto

Il primo impasto va fatto generalmente al pomeriggio, considerando che facendolo lievitare ad una temperatura di 23 gradi, impiegherà circa 13 ore a quadruplicare di volume, quindi se finisci di impastare alle 18:00 sarà pronto per il secondo impasto verso le 07:00 del mattino seguente.

Procedi inserendo tutta la farina, tutta l'acqua, il lievito e la prima dose di tuorlo, aziona la macchina a velocità medio bassa, attendi che i primi ingredienti siano ben impastati e che l'impasto prenda una consistenza tenace, elastica, liscia e resistente, a questo punto puoi iniziare ad inserire gradualmente l'emulsione in 3 volte alzando la velocità; man mano che una parte dell'emulsione viene assorbita e l'impasto si ricompone, procedi con l'aggiunta della successiva.

Durante l'impasto fai attenzione a non far salire eccessivamente la temperatura che possibilmente non dovrebbe superare i 26°/27°, a parte la primissima fase dove l'impasto è duro e potrebbe scaldarsi anche fino a 30°, ma poi si raffredderà



inserendo l'emulsione.

L'impasto finito si deve presentare liscio, ben legato e non lucido, altrimenti significa che è stato lavorato troppo.

A questo punto metti l'impasto in un contenitore graduato imburrrato, che possa contenere un volume quadruplo rispetto a quello iniziale, segna il punto di partenza, ungi molto bene la superficie con il burro sciolto tra le mani e mettilo scoperto ad una temperatura di circa 23 gradi; è possibile far lievitare il primo impasto anche a temperature inferiori, in questo caso impiegherà più tempo, oppure a temperature superiori, ma non oltre i 26 gradi e in questo caso la lievitazione avverrà più velocemente.

E' comunque preferibile far lievitare il primo impasto ad una temperatura bassa, in modo da ridurre i rischi di surriscaldamento durante il secondo impasto.

Una volta che il primo impasto avrà raggiunto un volume quadruplo rispetto a quello iniziale (se per esempio il livello di partenza era 2, dovrai aspettare che arrivi a 8), potrai procedere al secondo impasto.

2° impasto

Il secondo impasto va fatto quando il primo impasto è quadruplicato di volume.

Procedi inserendo in macchina tutta la farina e tutto il primo impasto lievitato, avvia la macchina a velocità medio bassa e impasta fino a quando gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati e l'impasto avrà una buona consistenza; è importantissimo attendere che l'impasto sia ben incordato prima di iniziare ad inserire l'emulsione, altrimenti corri il rischio che l'impasto si sleghi e diventi irrecuperabile.

Inizia ad inserire gradualmente l'emulsione in 4 volte aumentando la velocità, aspettando che ogni inserimento sia perfettamente assorbito prima di procedere con il successivo.

Durante l'impasto fai attenzione a non far salire eccessivamente la temperatura che possibilmente non dovrebbe superare i 26°/27°.

L'impasto finito si deve presentare liscio, ben legato e non eccessivamente lucido, altrimenti significa che è stato lavorato troppo.

A questo punto puoi inserire il cioccolato tagliuzzato in cubetti di circa 1cm di lato, fai girare brevemente la macchina alla minima velocità il tempo strettamente necessario a distribuirli uniformemente.

Togli l'impasto dalla macchina e mettilo nello stesso contenitore imburrrato dove hai fatto lievitare il primo impasto, lascialo scoperto (senza aggiungere burro in superficie), segna il punto di partenza, mettilo a 28 gradi e attendi 2 o 3 ore perché l'impasto inizi a lievitare e cresca di circa il 20% rispetto al punto di partenza, poi procedi alla formatura.

Formatura

Appena l'impasto sarà cresciuto di circa il 20% rispetto al livello iniziale, rovescialo sul piano infarinato o imburrito e dividilo in pezzi da 1000g adatti a stampi per panettone da 1000g, oppure se vuoi utilizzare stampi più piccoli dividilo in pezzi corrispondenti alla capacità dello stampo: 500g per stampi da 500g, 750g per stampi da 750g, ecc.

Non mettere nello stampo più impasto di quello che prevede la sua capacità, questo impasto cresce molto in cottura.

Forma una pagnotta come per il panettone, praticando un giro completo di pieghe a tre e pirlandola molto leggermente.

Lievitazione finale

Metti Biancaneve a lievitare alla temperatura che preferisci, compresa tra 18° e 30° considerando che a temperature più basse impiegherà più tempo mentre a temperature più alte la lievitazione sarà più veloce, io consiglio 28 gradi.

Tienila coperta durante la lievitazione perché non si formi una pelle troppo spessa, ma un paio d'ore prima di cuocerla lasciala scoperta perché si formi la pelle in superficie e si possa incidere meglio.

Se usi stampi da panettone basso

Lasciala lievitare fino a quando la cupola sarà arrivata al bordo dello stampo e guardandola da sopra avrà riempito lo stampo lateralmente.

Se usi stampi da panettone alto

Lasciala lievitare fino a quando la cupola sarà arrivata a circa 3cm dal bordo dello stampo.

Circa un'ora prima della fine della lievitazione, scopri la superficie per favorire la formazione della pelle, altrimenti farai fatica ad inciderla compromettendo lo sviluppo in forno del prodotto.

Per velocizzare questa operazione puoi anche metterla in frigorifero scoperta per circa mezz'ora, a lievitazione già completata.



Cottura

Quando la lievitazione sarà completa e la pelle si sarà formata, pratica un'incisione a croce profonda circa 1cm, metti un tocchetto di burro al centro e inforna a 160 gradi in forno statico o 150 gradi nel forno ventilato per circa 50 minuti, finché la temperatura interna non avrà raggiunto i 92°/94°.

Per pezzature inferiori dovrai alzare la temperatura del forno e ridurre il tempo di cottura: circa 165 gradi per pezzature da 750g per 40/45 minuti, circa 170 gradi per pezzature da 500g per circa 30/35 minuti.

Le temperature e i tempi possono variare in base al forno, se hai già dei parametri collaudati per la cottura di panettoni o colombe nel tuo forno, usa quelli.

Appena uscite dal forno infilzale con gli appositi ferri e rovescialo a testa in giù dove rimarranno per alcune ore a raffreddarsi e asciugarsi; quando avranno raggiunto la temperatura ambiente potrai confezionarle.

Una volta raffreddate confezionalle negli appositi sacchetti dove avrai spruzzato un po' di alcol a 95° che aiuterà a non formare muffe.

Per gustare a pieno i sapori e gli aromi del prodotto, ti consiglio di aprirlo a 36/48 ore di distanza dal momento della cottura; prima delle 24 ore avrai la sensazione che manchi zucchero, ma già dopo 36 ore sentirai quasi il sapore definitivo.

