



LA CASA DEL LIEVITO
C o r s i O n l i n e

Grandi lievitati natalizi 2025



Fabio Franco

Fabio Franco

Grandi lievitati natalizi 2025

La tradizione del panettone ha radici profonde nella cultura italiana e rappresenta, ancora oggi, uno dei simboli più amati del Natale. Questo grande lievitato, nato a Milano e poi diffuso in tutto il Paese, è diventato nel tempo una vera e propria icona della pasticceria italiana, celebrata non solo durante le feste ma anche come emblema di artigianalità e tecnica.

Il panettone, con il suo impasto soffice e ricco, la sua alveolatura elegante e il profumo inconfondibile di burro, agrumi e vaniglia, non è solo un dolce: è un'esperienza. E insieme a lui, anche il pandoro, con la sua forma inconfondibile e il gusto delicato, occupa un posto d'onore sulle tavole natalizie italiane.

Questa dispensa è stata pensata per accompagnare il corso online dedicato ai grandi lievitati natalizi, ma può essere utilizzata anche in modo autonomo. Al suo interno troverai tutti i passaggi fondamentali per realizzare panettoni e pandori artigianali di qualità: dalla gestione del lievito madre alla realizzazione dell'impasto, dalla cottura al raffreddamento, fino alla conservazione.

Oltre alla versione classica, sono presenti innumerevoli varianti del panettone, pensate per offrire spunti creativi e possibilità di personalizzazione, sempre nel rispetto della struttura e della tecnica che questo grande lievitato richiede.

I grandi lievitati natalizi sono tra le preparazioni più affascinanti e complesse dell'arte bianca. Richiedono pazienza, metodo e una buona comprensione delle tecniche. Non sono dolci da improvvisare, ma ogni sforzo viene ripagato al momento dell'assaggio.

Le ricette contenute in questa guida sono state elaborate con grande cura, testate e calibrate nei minimi dettagli per garantire i migliori risultati. Si sconsiglia vivamente di apportare modifiche senza avere una chiara comprensione delle implicazioni, in particolare per quanto riguarda gli ingredienti che compongono la base dell'impasto e le tecniche di preparazione del lievito madre.

Pur presentando anche una tecnica alternativa, questa dispensa si concentra sul lievito madre, ingrediente essenziale per ottenere prodotti di alta qualità. Garantisce lunga conservazione, sofficità e umidità nel tempo, caratteristiche non replicabili con il lievito di birra. Per questo motivo, il primo argomento trattato è proprio la sua corretta gestione, fondamentale per la riuscita dei grandi lievitati natalizi.

Fabio Franco

Indice

Grandi lievitati natalizi 2025	2
Diritti d'Autore e Copyright.....	5
Premesse	6
Attrezzature necessarie.....	7
L'importanza delle materie prime	8
Pianifica i tempi	9
I passaggi fondamentali	10
Come utilizzare questa dispensa	12
Le quantità nelle ricette.....	13
Cos'è il lievito madre	14
Un'alternativa al lievito madre	16
Preparazioni di base	17
Crema pasticciera per impasti.....	17
Pasta di arancia o di agrumi	18
Preparazione del rum.....	19
Collante per evitare il distacco	20
Come realizzare il panettone.....	21
Problemi comuni sul panettone.....	29
Problemi comuni sul pandoro.....	31
Il Pandoro 2025	32
Pandoro a due impasti.....	33
Pandoro a tre impasti	36
Migliorare la shelf life	39
Le ricette del corso	40
Panettone tradizionale versione semplificata	41
Glassa per il panettone.....	42
Pandoro versione semplificata.....	43
Nuove ricette 2025.....	44
Il Marzapane	45
Marzapane classico.....	47
Marzapane al pistacchio	47
Marzapane al caffè.....	48
Il Panettone al caffè	49
Panettone al caffè 2025.....	51
Glassa al caffè.....	52
Glassa al cioccolato e caffè	53
Il Panettone al pistacchio.....	54
Panettone al pistacchio 2025	55
Glassa al pistacchio	56
Glassa al cioccolato e pistacchio	57
Fiordicocco e Fiordimandorla.....	58



Panettone Fiordicocco.....	59
Panettone Fiordimandorla.....	60
Il panettone salato affumicato.....	61
Panettone salato affumicato.....	63
Glassa piccante.....	64
Pandoro a due impasti 2025.....	65
Pandoro a tre impasti 2025.....	66
Le ricette degli anni precedenti.....	67
Panettone tradizionale.....	68
Panettone con gocce di cioccolato.....	69
Glasse al cioccolato.....	70
Panettone al limone e panettone al cioccolato e nocciola.....	71
Panettone al limone.....	72
Panettone cioccolato e nocciola.....	73
Il Panettone Tuttifrutti.....	74
Panettone Tuttifrutti.....	75
Glassa profumata alla frutta.....	76
Il Panettone salato 2024.....	77
Panettone salato 2024.....	78
Panettone salato al pomodoro.....	79
Panettone al nero di seppia.....	80
Panettone salato.....	81
Panettone al vino rosso.....	82
Panettone al gianduia.....	84
Glassa al cacao.....	85
Panettoni con bagne alcoliche.....	86
Panettone per bagne - base bianca.....	89
Panettone per bagne - base gianduia.....	90
Le bagne alcoliche.....	92
Pandoro 2022.....	95
Panettone in vasocottura.....	96
La pozione d'Amore.....	98
Crema di limoncello di Giuseppe Palomba.....	100
Crema al cioccolato di Giuseppe Palomba.....	101
Streusel.....	102
Conclusioni.....	103

Diritti d'Autore e Copyright

Questa dispensa contiene ricette esclusive elaborate, testate e verificate da **Fabio Franco** per Docet S.r.l.


È destinata esclusivamente all'uso personale e, nel rispetto delle normative sul diritto d'autore, **non può essere divulgata a terzi**, né tramite mezzi digitali o cartacei, né su siti web, social media o altre piattaforme.

I prodotti realizzati seguendo queste ricette possono essere **condivisi sui social, ma senza pubblicare la ricetta** o parti di essa, che rimane riservata esclusivamente a chi ha acquistato la dispensa.

Oltre all'aspetto legale, va considerata anche una questione di **correttezza nei confronti dell'autore**. Preparare e mettere a punto ricette richiede tempo, impegno e professionalità: è un lavoro a tutti gli effetti, da cui dipende anche il sostentamento di chi lo svolge.

Condivido già attraverso il sito e il gruppo Facebook una grande quantità di contenuti e ricette gratuitamente: se desidero continuare a farlo, ho bisogno che il mio lavoro venga rispettato e sostenuto anche attraverso queste dispense.

I contenuti di questo documento sono protetti dal diritto d'autore ai sensi della normativa vigente nella Repubblica di San Marino e delle convenzioni internazionali applicabili. La riproduzione, distribuzione o pubblicazione non autorizzata, anche parziale, costituisce **violazione dei diritti di proprietà intellettuale e può comportare conseguenze legali**.

 © Docet S.r.l. 2025 - Tutti i diritti riservati.

È vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione scritta della società.

Premesse

Questo corso è pensato principalmente per chi ha già una buona conoscenza delle basi della panificazione e una certa dimestichezza con gli impasti. Tuttavia, è perfettamente adatto anche a chi si avvicina per la prima volta alla preparazione di un grande lievitato: durante il corso affronteremo insieme tutte le fasi più importanti, imparando passo dopo passo come gestirle nel modo corretto. Per facilitare l'apprendimento, sono previste anche alcune ricette semplificate, pensate proprio per chi ha meno esperienza e vuole acquisire sicurezza partendo da preparazioni più accessibili.

Il corso si svolge in modalità online, e questo ti permetterà di realizzare i tuoi prodotti direttamente a casa, con la supervisione di Fabio, seguendo passo passo ogni fase della lavorazione.

Durante il corso consiglio l'uso di un pre-fermento a base di lievito di birra, appositamente calibrato per garantire tempi e modalità analoghi a quelli usati con il lievito madre. Questo approccio permette a tutti di lavorare insieme con lievitazioni sincronizzate, ed è particolarmente indicato per chi non ha a disposizione un lievito madre o non è certo della sua buona salute e forza.

Chi invece possiede un lievito madre ben gestito, in ottima salute ed è abituato a lavorare su questo tipo di impasti, potrà usarlo anche durante il corso.

Fabio, da parte sua, utilizzerà il suo lievito madre durante tutto il corso, così da mostrare la lavorazione secondo il metodo tradizionalmente utilizzato per la realizzazione dei grandi lievitati. Questo permetterà anche di evidenziare le eventuali differenze nei tempi, nelle consistenze e nei risultati, offrendo un confronto utile e pratico per chi desidera fare un salto di qualità.

Una volta acquisita la tecnica, sarà comunque semplice replicare le ricette anche con il lievito madre, seguendo i medesimi passaggi.

Attrezzature necessarie

Prima di iniziare, è bene sapere quali attrezzature non possono mancare per affrontare nel modo giusto la preparazione di un grande lievitato.

Impastatrice

L'impasto di un grande lievitato è ricco e complesso; farlo a mano è quasi impossibile, quindi serve un'impastatrice a spirale, a braccia tuffanti o una planetaria.

Contenitori per la lievitazione

Per la lievitazione del primo impasto serve un contenitore che possa ospitare un volume quadruplo rispetto a quello iniziale. In base alla quantità del tuo impasto, puoi verificare il volume necessario grazie al calcolatore disponibile a questo link:

<https://casadellievito.it/dimensione-contenitori-per-la-lievitazione/>

Stampi panettone e pandoro

Decidi le dimensioni dei prodotti che vuoi realizzare, acquista gli appositi stampi in carta, meglio se rigidi e verifica la capacità con l'apposito calcolatore che trovi sul sito:

<https://casadellievito.it/calcola-quanto-impasto-mettere-in-uno-stampo/>

Forno

Ovviamente serve un forno per la cottura, che non dovrebbe mancare in ogni cucina.

Termometro a sonda

Serve per verificare la temperatura interna del prodotto e stabilire se è cotto. Per i forni casalinghi, scegli un modello con cavetto, così da leggere la temperatura dall'esterno senza aprire continuamente il forno.

Spilloni

Servono per capovolgere i panettoni appena sfornati: utilizza quelli appositi in metallo.

Sacchetti per il confezionamento

Procurati i sacchetti appositi e i relativi lacci, per confezionare i tuoi prodotti.

Alcol a 95°

Prima di inserire il prodotto nel sacchetto, spruzza un po' di alcol a 95°, che aiuta a contrastare l'insorgere delle muffe.

Bilancia di precisione in grado di pesare 1/10 di grammo

Per la preparazione del pandoro a tre impasti, dovrai preparare l'idrobiga con una microscopica quantità di lievito. Per pesarlo, serve una bilancia in grado di pesare il decimo di grammo. Puoi acquistarla su Amazon a pochi euro.

L'importanza delle materie prime

La riuscita di un grande lievitato dipende non solo dalla tecnica e dal lievito, ma anche dalla qualità degli ingredienti utilizzati.

La farina

Scegli una farina specifica per grandi lievitati, in grado di sostenere lunghe lievitazioni e impasti ricchi di grassi e zuccheri. Da molti anni utilizzo la **Petra 6384** e ne apprezzo la qualità costante e l'affidabilità nelle prestazioni. Ovviamente esistono altre farine adatte, ma per lavorare con tranquillità assicurati che siano **espressamente indicate per grandi lievitati**.

Il burro

Scegli un burro di qualità ottenuto per centrifuga, con un contenuto di materia grassa dell'82%. A differenza del burro da affioramento, ha un sapore più delicato e una minore acidità, qualità essenziali per mantenere l'equilibrio aromatico e la struttura perfetta di un grande lievitato.

Il tuorlo

Il tuorlo d'uovo fresco è la scelta più sicura, ma puoi utilizzare anche quello in brick, assicurandoti che non contenga conservanti, soprattutto **sorbato di potassio**. Questo additivo (**E202**) è un conservante alimentare usato per impedire la crescita di muffe e lieviti indesiderati, ma nel caso di impasti con lievito madre, risulta dannoso perché **blocca la fermentazione, compromettendo la riuscita del prodotto**.

I canditi

I canditi sono un ingrediente fondamentale nel panettone, quindi è essenziale sceglierli di alta qualità. Preferisci **canditi artigianali**, privi di conservanti e, se possibile, conservati nel loro **scioppo di canditura**, che li mantiene più morbidi e umidi, evitando che risultino secchi o gommosi nell'impasto.

Le gocce di cioccolato

Scegli un **cioccolato specifico per la cottura**, progettato per assorbire meno umidità dall'impasto, consentendo al prodotto di rimanere più umido nel tempo. Questo tipo di cioccolato si scioglie in modo controllato, evitando di disperdersi eccessivamente nell'impasto e rimanendo più compatto dopo il raffreddamento.