



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Grandi lievitati natalizi 2026



Fabio Franco

Grandi lievitati natalizi

La tradizione del panettone ha radici profonde nella cultura italiana e rappresenta ancora oggi uno dei simboli più importanti del Natale. Nato a Milano e diffusosi nel tempo in tutto il Paese, è diventato una vera icona della pasticceria italiana, apprezzata per il gusto ma anche per la complessità della sua lavorazione.

Accanto al panettone, anche il pandoro occupa un posto d'onore tra i grandi lievitati natalizi: un prodotto apparentemente più semplice, ma in realtà molto delicato da realizzare.

I grandi lievitati richiedono tempo, metodo, precisione e una buona capacità di leggere l'impasto durante tutte le fasi della lavorazione. Non sono prodotti da improvvisare, ma proprio per questo regalano grandi soddisfazioni.

Questa nuova edizione è organizzata in **tre volumi**, per rendere i contenuti più chiari e facili da consultare.

Il **Volume 1, Guida tecnica**, raccoglie tutte le basi necessarie per affrontare correttamente la lavorazione: lievito madre, preparazione degli ingredienti, temperatura, incordatura, fermentazione, impasti, formatura, cottura, raffreddamento e conservazione. Al termine sono presenti anche alcune **ricette classiche di riferimento**.

Il **Volume 2** è dedicato alle **nuove ricette del 2026**, mentre il **Volume 3** raccoglie una selezione delle **ricette degli anni precedenti**, così da mantenere disponibile un archivio ampio e consolidato.

Le ricette sono state elaborate, testate e calibrate con grande attenzione. Per questo motivo è consigliabile evitare modifiche agli ingredienti di base o alle tecniche di lavorazione senza averne prima compreso le conseguenze.

Il lievito madre rimane il riferimento principale di questa guida, perché permette di ottenere i migliori risultati in termini di struttura, aromaticità, morbidezza e conservabilità. È comunque presente anche un metodo alternativo con prefermento a base di lievito di birra.

Questa guida nasce per accompagnare il corso online, ma è stata pensata anche come **strumento di consultazione autonomo**, da utilizzare nel tempo ogni volta che vorrai affrontare un grande lievitato con maggiore consapevolezza.

Fabio Franco

Indice

Grandi lievitati natalizi	2
Diritti d'autore e copyright	4
Come utilizzare questa dispensa	5
Premesse	6
Attrezzature necessarie	7
L'importanza delle materie prime	8
Pianifica i tempi	9
I passaggi fondamentali	10
Le quantità nelle ricette	12
Il calcolatore nell'area personale	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
Pasta gianduia amara	20
La temperatura dell'impasto.....	21
Come riconoscere un impasto correttamente incordato.....	23
Conta il volume, non il tempo	27
Come realizzare il panettone	28
Problemi comuni sul panettone.....	36
Due ricette di pandoro	38
Pandoro a due impasti.....	39
Pandoro a tre impasti	42
Problemi comuni sul pandoro.....	45
Migliorare la shelf life	46
Le ricette del corso	47
Panettone tradizionale versione semplificata	48
Glassa classica per il panettone.....	49
Pandoro versione semplificata.....	50
Procedimento per il pandoro semplificato	51
Le ricette classiche.....	55
Panettone tradizionale.....	56
Panettone con gocce di cioccolato	57
Pandoro a due impasti.....	58
Pandoro a tre impasti	59
Il primo panettone salato	60
Conclusioni	61



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. - Tutti i diritti riservati.

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



Come utilizzare questa dispensa

Questa dispensa è stata concepita come guida di riferimento per i partecipanti al mio corso online interattivo sui grandi lievitati natalizi. Tuttavia, può essere utilizzata anche in modo indipendente, offrendo tutte le informazioni necessarie per affrontare la preparazione di questi prodotti, anche a chi non partecipa al corso.

Se hai deciso di iscriverti al corso online, sappi che si svolge in modalità interattiva tramite Zoom, permettendoci di comunicare in tempo reale: io potrò vedere e sentire te, e tu me e gli altri partecipanti.

In questo modo, chi lo desidera potrà impastare insieme a me, ricevendo assistenza diretta per chiarire eventuali dubbi. Sarà anche possibile mostrarmi l'impasto per verificare che tutto stia procedendo correttamente.

Per lavorare insieme con tempi di lievitazione uniformi, il corso seguirà i tempi dei miei impasti, realizzati con lievito madre, ma calibrati per coincidere con quelli del prefermento a base di lievito di birra che consiglio ai corsisti di utilizzare.

Chi desidera usare il proprio lievito madre può farlo, se è sicuro della sua forza, ma deve sapere che i suoi tempi potrebbero variare e alcune lavorazioni potrebbero cadere in momenti diversi rispetto al resto del gruppo.

Io seguirò il ritmo principale del corso, quindi non potrò garantire assistenza a chi si troverà a eseguire le fasi in momenti differenti.

In questa dispensa troverai diverse ricette, tra cui quelle del **panettone classico** e del **pandoro**, entrambe disponibili anche in una versione "semplificata". Durante il corso, i corsisti utilizzeranno queste versioni, poiché le ricette complete, più ricche di ingredienti e più complesse, possono risultare impegnative, specialmente per chi si avvicina per la prima volta alla preparazione di un grande lievitato.

Il corso è pensato per imparare gradualmente, rendendo accessibili le tecniche anche a chi ha meno esperienza. Iniziare con una versione meno complessa permette di acquisire sicurezza e familiarità con i passaggi fondamentali, prima di cimentarsi con le versioni più elaborate.

Durante il corso, io impasterò due prodotti, mentre tu ne sceglierai uno su cui concentrarti. Prima realizzerò i miei impasti e tu osserverai con attenzione, poi sarà il tuo turno di mettere in pratica. Gli impasti sono simili, quindi una volta appreso il procedimento per uno, sarà facile replicarlo. Questo metodo ti permette di cogliere ogni dettaglio senza distrazioni, garantendo un apprendimento più efficace.

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 lievito: 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 prefermento 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 lieviti. 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 lievito.

Impastatrice

L'impasto di un grande lievito 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.

Il burro di cacao

Deve essere utilizzato in polvere, grattugiato finemente oppure sciolto prima di essere aggiunto all'emulsione.

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 **sciropo 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.



Pianifica i tempi

Dall'avvio del primo rinfresco del lievito fino al completamento della cottura, sono necessarie circa **30 ore**. A queste si aggiunge il tempo per il raffreddamento e l'asciugatura, che richiede almeno **6-7 ore** prima di poter procedere al confezionamento. In totale, per completare un grande lievitato occorrono circa **36-38 ore**.

Per realizzare questo tipo di prodotto non serve fretta e non si devono cercare scorciatoie. Ogni fase ha i suoi tempi naturali e rispettarli è fondamentale per il successo del lievitato. La fretta o l'improvvisazione rischiano di vanificare il lungo lavoro svolto e di sprecare inutilmente materiali costosi, come burro, uova e canditi.

Non è consigliabile inventarsi "acrobazie" come mettere gli impasti in frigorifero sperando di "congelare" la situazione e farla ripartire a piacimento. Questi tentativi spesso compromettono la struttura dell'impasto e l'attività del lievito madre, rendendo il risultato finale insoddisfacente.

È possibile, invece, utilizzare temperature più basse per rallentare le lievitazioni e allungare i tempi, ma questo deve essere fatto in maniera oculata. Ogni variazione deve essere gestita con attenzione, considerando il comportamento del lievito madre.

Una pianificazione accurata, che rispetti i tempi naturali del processo, è essenziale per ottenere un grande lievitato perfetto senza inutili stress e con la soddisfazione di un lavoro ben fatto.

Esempio di scaletta per la produzione di un panettone

Per organizzare al meglio il lavoro e rispettare i tempi necessari, ecco una possibile scaletta da seguire:

- **10:30 (Primo giorno):** Primo rinfresco del lievito madre.
- **14:00 (Primo giorno):** Secondo rinfresco del lievito madre.
- **17:00 (Primo giorno):** Preparazione del primo impasto e lievitazione notturna fino al mattino successivo.
- **07:00 (Secondo giorno):** Preparazione del secondo impasto.
- **09:30 (Secondo giorno):** Formatura e inizio della lievitazione finale.
- **13:30 - 16:00 (Secondo giorno):** Cottura, in base alla ricetta.
- **22:00 (Secondo giorno):** Confezionamento, dopo il raffreddamento e l'asciugatura completa della parte esterna del prodotto.

Questa scaletta ti consente di distribuire le fasi di lavoro in maniera efficiente, rispettando i tempi naturali di lievitazione. Se tutto sarà fatto a regola d'arte, il risultato sarà di qualità, senza fretta o interruzioni forzate.



I passaggi fondamentali

La realizzazione di un grande lievitato è un processo complesso che richiede precisione e attenzione a ogni dettaglio. Di seguito sono illustrati i passaggi fondamentali.

1. Prima di iniziare

Prima di iniziare la realizzazione di un grande lievitato, è fondamentale leggere con attenzione tutte le indicazioni relative alla preparazione del lievito e degli ingredienti necessari. Una buona pianificazione e una corretta preparazione sono fondamentali.

2. Gestione del lievito madre nel periodo precedente all'impasto

La base di un grande lievitato è il lievito madre. Sebbene sia consigliabile curare costantemente, tutto l'anno, il lievito madre, nei giorni precedenti alla produzione, almeno 10 o 15, è essenziale mantenerlo in salute attraverso una gestione rigorosa. Questo significa rinfreschi giornalieri regolari per garantire un lievito forte e attivo.

3. Preparazione del lievito madre e rinfreschi

Prima dell'impasto, il lievito madre deve essere rinfrescato per aumentare la sua forza fermentativa e assicurare un giusto livello di acidità.

4. Preparazione delle emulsioni

Per facilitare l'inserimento degli ingredienti previsti nella seconda fase dell'impasto, una parte di questi saranno mescolati assieme formando un'emulsione; in questo modo avremo un unico ingrediente da inserire a più riprese, semplificando la lavorazione.

5. Preparazione delle sospensioni (frutta candita o altro)

Il giorno del primo impasto è anche dedicato alla preparazione delle sospensioni che saranno inserite nell'impasto; questa fase è importante e va svolta con cura.

6. Primo impasto

La lavorazione di un grande lievitato è generalmente suddivisa in due impasti. Il primo impasto, noto anche come impasto serale, viene realizzato solitamente nel pomeriggio del primo giorno. Questo impasto contiene il lievito madre, che è l'elemento principale per avviare la fermentazione. Dopo la lavorazione, il primo impasto viene lasciato lievitare per tutta la notte a una temperatura controllata, fino al mattino seguente. In questa fase l'impasto sviluppa forza fermentativa, preparandosi a essere ripreso la mattina seguente con l'aggiunta di altri ingredienti.

7. Secondo impasto

Il secondo impasto si prepara ripartendo dal primo impasto lievitato, al quale vengono aggiunti gli ingredienti rimanenti, necessari per completare la ricetta. Questa fase è particolarmente delicata e rappresenta il passaggio più complesso nella realizzazione di un grande lievitato.



È fondamentale prestare grande attenzione, poiché un errore potrebbe compromettere l'incordatura dell'impasto e impedire di ottenere la struttura finale necessaria per garantire lo sviluppo ottimale del prodotto.

8. Riposo dell'impasto (Puntata)

Una volta terminato il secondo impasto, è importante lasciarlo riposare per un periodo detto "puntata". Questo momento di pausa permette al glutine di rilassarsi, rendendo l'impasto più gestibile e pronto per i passaggi successivi. Durante la puntata, inoltre, l'inizio della lievitazione contribuisce a conferire all'impasto la struttura necessaria per sostenere il processo di formatura.

9. Formatura

L'impasto viene diviso nelle pezzature desiderate, formato e posizionato negli stampi.

10. Lievitazione finale

La lievitazione finale è una delle fasi più lunghe. Gli impasti devono lievitare a una temperatura, solitamente tra i 26 °C e i 28 °C, fino a raggiungere il giusto volume.

11. Cottura

La cottura è una fase fondamentale in cui l'impasto subisce un'ultima spinta di lievitazione grazie all'espansione dei gas prodotti dai lieviti, ottenendo un prodotto soffice e ben sviluppato. Gli amidi si gelatinizzano con il calore, formando una mollica stabile e morbida. Quando la temperatura interna raggiunge i 94-96 °C, da verificare con un termometro, il prodotto va tolto dal forno, infilzato con gli appositi spilloni e capovolto a testa in giù per preservare la struttura ed evitare il collasso. Questo procedimento non si applica al pandoro, che viene cotto in uno stampo metallico rigido e non necessita di essere capovolto.

12. Raffreddamento

Dopo aver capovolto i grandi lievitati, è necessario lasciarli raffreddare fino a quando il cuore del prodotto raggiunge la temperatura ambiente. Questo processo richiede tempo e attenzione: imbustare troppo presto potrebbe favorire la formazione di muffe a causa dell'umidità residua, mentre un'attesa eccessiva rischierebbe di seccare il prodotto. Un tempo ideale di raffreddamento e asciugatura è di almeno 6-7 ore, garantendo così la giusta conservabilità e consistenza.

13. Confezionamento

Una volta raffreddato, il prodotto deve essere confezionato. L'utilizzo di sacchetti alimentari adatti è essenziale per garantire una lunga durata.

Le quantità nelle ricette

Il nuovo calcolatore: un archivio di ricette pronte per essere adattate a te

In questa dispensa, per ogni ricetta, oltre alla versione base trovi indicate anche le quantità per realizzare due panettoni da 1 kg, sia nella versione glassata prima della cottura sia in quella non glassata. Si tratta di riferimenti pratici, pensati per dare un punto di partenza chiaro.

Ma non è detto che le quantità proposte corrispondano sempre a ciò che si desidera realizzare: c'è chi vuole preparare un solo panettone, chi tre, chi cambiare il peso finale o adattare la ricetta a uno stampo diverso. C'è chi deve dividere l'impasto in pezzature differenti e chi preferisce lavorare su grammature più piccole per fare delle prove.

Proprio per rispondere a queste esigenze, tra le novità di quest'anno è stato introdotto uno strumento particolarmente utile: il nuovo calcolatore.

Chi partecipa al corso o acquista la dispensa avrà accesso, all'interno della propria area personale sul sito, a una sezione dedicata dove troverà già caricate le ricette base incluse nel corso. Non sarà necessario inserire manualmente ingredienti e quantità: basterà selezionare la ricetta desiderata e chiedere il ricalcolo in base al peso finale che si vuole ottenere.

Il sistema aggiornerà automaticamente tutte le quantità, mantenendo le proporzioni corrette tra ingredienti. Una volta completato il ricalcolo, sarà possibile generare un PDF pronto da stampare e utilizzare come riferimento durante la preparazione.

Questo strumento permette di lavorare con maggiore precisione, ridurre il rischio di errori di calcolo e adattare rapidamente ogni ricetta alle proprie esigenze, senza dover usare fogli, calcolatrici o proporzioni fatte a mano.

Oltre alle ricette del corso, sarà possibile inserire e salvare anche le proprie ricette personali. Rimarranno archiviate nell'area riservata dell'utente e saranno visibili esclusivamente a lui, senza condivisione con altri.

Accanto a questo, verranno inserite gradualmente anche ricette pubbliche, disponibili a tutti gli utenti del calcolatore. Il sistema crescerà nel tempo, ampliando le possibilità di utilizzo e rendendo l'archivio sempre più completo.

Il calcolatore non sostituisce la dispensa: la affianca. È uno strumento pratico che permette di trasformare ogni ricetta in una base flessibile, pronta ad adattarsi a ciò che si vuole realizzare.



Il calcolatore nell'area personale

LA CASA DEL LIEVITO
Corsi e Dispense ▾ Fabio Franco Community ▾ Risorse ▾ Contatti

Completa il tuo Profilo

100 % Completed

- Dettagli 3/3
- Foto del profilo 1/1
- Foto di copertina 1/1

Gruppi

PIÙ RECENTE ATTIVO POPOLARE

- La pasta colorata e bicolore creato 2 mesi fa
- La pasta ripiena creato 3 mesi fa
- Pane e altre cose buone creato 3 mesi fa
- I Maritozzi con il mosto creato 5 mesi fa
- La pasta fresca bolognese con BastaCheSiaPasta creato 5 mesi fa

VEDI TUTTO

Attività recenti

- Tiziana ha pubblicato un aggiornamento 6 Settimane fa
- Homar ha pubblicato un aggiornamento 6 Settimane fa
- Silvia ha pubblicato un aggiornamento 6 Settimane fa
- Barbara ha pubblicato un aggiornamento 7 Settimane fa
- Luciana ha pubblicato un aggiornamento sul gruppo 7 Settimane fa
- Aggiornamento grandi lieviti natal...

Chi è online

ONLINE 0

Nessun utente online al momento

Le mie ricette

Cerca ricette... Tutte le categorie ▾ Tutti i corsi ▾

Le ricette di Fabio Franco Le mie ricette personali

La colomba classica

Grandi lieviti dolci

Vai alla ricetta Calcolatore

Colomba salata al gorgonzola

Grandi lieviti salati

Vai alla ricetta Calcolatore

Glassa classica

Vai alla ricetta Calcolatore

Piada romagnola

Vai alla ricetta Calcolatore

Pane semplice

Pane

Vai alla ricetta Calcolatore