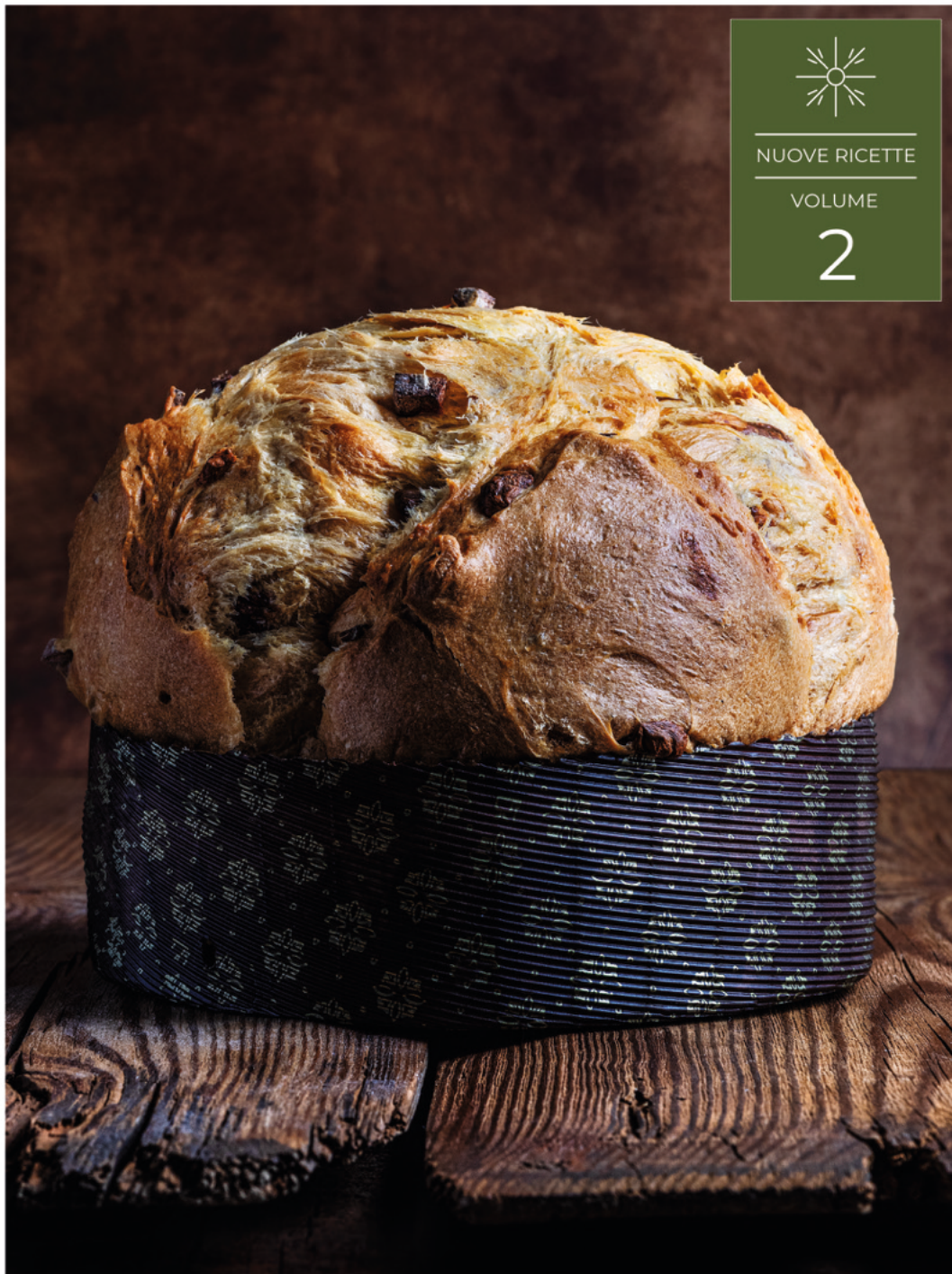




LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Grandi lievitati natalizi 2026



Fabio Franco

Grandi lievitati natalizi 2026

I grandi lievitati sono tra le preparazioni più affascinanti e complesse dell'arte bianca. Richiedono tempo, metodo, precisione e soprattutto la capacità di leggere l'impasto durante tutte le fasi della lavorazione.

L'edizione 2026 di *Grandi lievitati natalizi* è stata organizzata in **tre volumi**, pensati per separare in modo più chiaro la parte tecnica dalle ricette e rendere l'intera raccolta più semplice da consultare.

Il **Volume 1 - Guida tecnica** raccoglie tutte le basi necessarie per affrontare correttamente queste lavorazioni: gestione del lievito madre, preparazione degli ingredienti, temperature, impasti, fermentazione, formatura, cottura, raffreddamento e conservazione.

Questo **Volume 2 - Nuove ricette** raccoglie invece le ricette sviluppate per l'edizione 2026. Per evitare inutili ripetizioni, i procedimenti comuni e gli aspetti tecnici non vengono spiegati nuovamente in ogni ricetta: quando necessario viene fatto riferimento alla Guida tecnica.

Il **Volume 3 - Archivio ricette** completa la raccolta con una selezione delle ricette sviluppate negli anni precedenti, mantenendo così disponibile un archivio ampio e consolidato.

Tutte le ricette sono state elaborate, provate e corrette con grande attenzione. Per questo 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, perché permette di ottenere i migliori risultati in termini di struttura, aromaticità, morbidezza e conservabilità. Il metodo alternativo con prefermento a base di lievito di birra è approfondito nel Volume 1.

Questa raccolta 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 2026	2
Diritti d'Autore e Copyright.....	4
Nuove ricette	5
Dal pampepato al grande lievitato.....	6
Pampepato lievitato	7
Come preparare il Pampepato lievitato	8
Un impasto come il velluto	11
Velluto.....	13
Come preparare Velluto	14
Crema al burro.....	17
I panettoni integrali	18
Se preferisci la farina bianca	19
Integrale frutti di bosco e cioccolato.....	20
Integrale amarene e cioccolato	21
Integrale pere e cioccolato.....	22
Un panettone con le melanzane?	23
Integrale melanzane e cioccolato.....	24
Un panettone al caramello	25
Panettone al caramello salato	26
Salsa al caramello	27
Glassa al caramello salato	28
A proposito di Biancaneve	29
I petali di limone.....	30
Ancora Biancaneve	31
I nuovi panettoni salati	32
Panettone Emiliano	33
Panettone Contadino	34
Conclusioni	35



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.

Nuove ricette

Il **Volume 2** raccoglie le nuove ricette dell'edizione 2026 di *Grandi lievitati natalizi*.

È la parte più creativa di questo lavoro, il punto di partenza per sperimentare nuovi sapori, consistenze e modi diversi di interpretare il grande lievitato.

Alcune ricette nascono dalla trasformazione di preparazioni appartenenti alla tradizione. È il caso del **Pampepato lievitato**, nato dall'idea di trasferire profumi, spezie e carattere di un dolce antico in una struttura soffice e complessa, ottenendo un prodotto nuovo ma ancora riconoscibile nelle sue origini.

Altre nascono dalla ricerca di consistenze diverse. **Velluto** parte proprio da questo principio: ottenere un grande lievitato estremamente morbido, umido e scioglievole, per offrire una sensazione diversa dai prodotti più classici.

Un lavoro importante ha riguardato anche i **panettoni salati**, ripensati per ottenere impasti più semplici da lavorare. Cambiano gli abbinamenti e le sospensioni, ma soprattutto il modo di costruire la ricetta, cercando un equilibrio migliore tra facilità di lavorazione e gusto.

Un'altra linea è dedicata ai **panettoni integrali**, nei quali la farina integrale diventa parte importante del gusto e della struttura. Accanto ad abbinamenti più immediati, come frutti di bosco, amarene o pera e cioccolato, trovano spazio proposte meno prevedibili, come quella con le **melanzane**.

Ci sono poi preparazioni che rappresentano l'evoluzione di ricette nate negli anni precedenti. **Ancora Biancaneve** riprende una delle ricette che più hanno caratterizzato il mio lavoro sui grandi lievitati e la interpreta attraverso ingredienti e soluzioni sviluppati con l'esperienza maturata nel tempo.

Altre ancora nascono dalla voglia di valorizzare un ingrediente e renderlo parte integrante dell'impasto, come nel caso del **caramello**, lavorato non come semplice aggiunta, ma come elemento capace di caratterizzare gusto, profumo e consistenza.

Le preparazioni di questo volume sono accomunate da un principio semplice: **ogni variazione deve avere un motivo**. Cambiare un ingrediente o modificare una struttura ha senso solo quando porta qualcosa di positivo al risultato finale.

Per affrontare queste ricette è importante conoscere i principi illustrati nel **Volume 1 - Guida tecnica**, dove sono approfonditi gestione del lievito madre, impasti, emulsioni, temperature, lievitazioni, formatura e tutti gli elementi fondamentali per lavorare con maggiore consapevolezza.



Dal pampepato al grande lievitato



Il pampepato appartiene a un'antica tradizione di pani dolci natalizi ricchi di frutta secca, miele e spezie. Tra le versioni più note ci sono quella **ternana**, **tipica dell'Umbria**, documentata almeno dal Cinquecento, e quella **ferrarese**, entrambe caratterizzate da sapori intensi e speziati.

Il **Pampepato lievitato** nasce dall'idea di portare questi elementi dentro la struttura di un grande lievitato, mantenendo riconoscibili i sapori del dolce originale ma con una consistenza completamente diversa: soffice, umida e leggera.

Nell'impasto trovano spazio cacao, spezie, saba, fichi secchi, uvetta al rum, arancia candita e cioccolato fondente. Ingredienti presenti in quantità generose, che hanno richiesto il giusto equilibrio per non appesantire la struttura.

Anche la finitura richiama il pampepato tradizionale, con una copertura al cioccolato completata da frutta secca e gruè di cacao.

Il risultato è un grande lievitato ricco e profumato, dal gusto intenso ma equilibrato, nel quale spezie, cacao, frutta e agrumi rimangono ben riconoscibili.

È una ricetta diversa dal solito, anche per la forma libera e per la presentazione finale senza stampo, e ha già raccolto molti consensi.