



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Grandi lievitati natalizi 2026



Fabio Franco

Le ricette degli anni precedenti

Classici senza tempo che continuano a dare soddisfazioni

In questo volume ho raccolto le ricette proposte nelle edizioni precedenti dei miei corsi sui grandi lievitati natalizi. Preparazioni che negli anni hanno accompagnato centinaia di corsisti e che, in molti casi, sono diventate veri e propri punti di riferimento, utilizzate e apprezzate anche da professionisti nelle loro attività.

Ho voluto conservarle e renderle disponibili anche a chi partecipa al corso per la prima volta, perché rappresentano una parte importante del percorso costruito in questi anni.

Dietro ognuna di queste ricette ci sono prove, correzioni, confronti e molto lavoro di messa a punto. Sono state sviluppate per essere affidabili, ripetibili e realizzabili anche in ambito domestico, senza rinunciare alla qualità del risultato.

Il fatto che appartengano alle edizioni precedenti non significa che siano superate. Al contrario, sono ricette pienamente attuali, collaudate nel tempo e capaci di dare ottimi risultati. Alcune sono state leggermente riviste per migliorarne ulteriormente la riuscita o adattare alle tecniche e agli approcci che ho sviluppato negli anni.

Questo volume va utilizzato insieme al Volume 1 — Guida tecnica, nel quale troverai le indicazioni generali e i procedimenti comuni necessari per affrontare correttamente le ricette.

Il mio consiglio è di non fermarti alle proposte più recenti. Sfoglia tutto il volume, scopri anche le ricette che non conosci e scegli ciò che più ti incuriosisce.

A volte non serve inseguire continuamente qualcosa di nuovo per ottenere un grande risultato: bastano una ricetta ben costruita, una buona organizzazione e la voglia di fare bene.

Fabio Franco

Prima di iniziare: come utilizzare le ricette

In questo volume sono raccolte principalmente le formulazioni delle ricette, con le dosi degli ingredienti e le indicazioni specifiche che le distinguono.

I procedimenti generali per realizzare panettoni e pandori non vengono ripetuti in ogni scheda. Per la preparazione degli impasti, l'ordine di inserimento degli ingredienti, le lievitazioni, la formatura, la cottura e il raffreddamento, fai riferimento al **Volume 1 — Guida tecnica**.

Allo stesso modo, nel Volume 1 trovi le spiegazioni relative alle emulsioni, alla preparazione degli ingredienti e a tutte le lavorazioni comuni ai grandi lieviti.

In queste pagine vengono invece indicate soltanto le operazioni particolari richieste dalla singola ricetta. Quando una preparazione necessita di indicazioni aggiuntive, leggile prima di iniziare: possono trovarsi nella pagina che precede o segue la tabella degli ingredienti oppure nelle sezioni dedicate alle preparazioni complementari e alle glasse.

Gli ingredienti evidenziati in azzurro vanno riuniti nell'emulsione seguendo il metodo descritto nel Volume 1.

Prima di iniziare una ricetta, verifica quindi:

1. di avere letto il procedimento generale del prodotto nel Volume 1;
2. di avere consultato le eventuali note specifiche collegate alla ricetta;
3. di avere preparato in anticipo emulsioni, sospensioni, creme, bagne, marzapane o altre preparazioni necessarie.

Indice

Le ricette degli anni precedenti	2
Prima di iniziare: come utilizzare le ricette	3
Diritti d'autore e copyright	6
PARTE I — Panettoni dolci	7
Panettone tradizionale	8
Panettone con gocce di cioccolato	9
Panettone al limone e panettone al cioccolato e nocciola	10
Panettone al limone	11
Panettone al cioccolato e nocciola	12
Marmellata al posto dello zucchero	13
Panettone Tuttifrutti	14
Un grande lievitato al caffè	15
Panettone al caffè	17
Un grande lievitato al pistacchio	18
Panettone al pistacchio	19
Fiordicocco e Fiordimandorla	20
Panettone Fiordicocco	21
Panettone Fiordimandorla	22
Panettone al vino rosso	23
Panettone al gianduia	25
Panettoni con bagne alcoliche	26
Panettone per bagne: base bianca	29
Panettone per bagne: base gianduia	30
Le bagne alcoliche	32
Panettone in vasocottura	35
La Pozione d'Amore	37
PARTE II — Panettoni salati	39
Un grande lievitato affumicato	40
Panettone salato affumicato	42
Il Panettone salato 2024	43
Panettone salato 2024	44
Panettone salato al pomodoro	45
Panettone al nero di seppia	46
Il primo panettone salato	47
PARTE III — Pandori	48
Pandoro a due impasti	49
Pandoro a tre impasti	50
Il primo pandoro	51
PARTE IV — Preparazioni complementari	52
Il marzapane	53
Marzapane classico	55



Marzapane al pistacchio	55
Marzapane al caffè	56
Crema di limoncello di Giuseppe Palomba.....	57
Crema al cioccolato di Giuseppe Palomba	58
Streusel.....	59
PARTE V — Le glasse	60
Glassa classica per il panettone	61
Glassa al cacao	62
Glassa profumata alla frutta.....	63
Glassa al caffè.....	64
Glassa al pistacchio	65
Glasse al cioccolato.....	66
Glassa al cioccolato e caffè	67
Glassa al cioccolato e pistacchio	68
Glassa piccante	69
Un archivio che continua a crescere.....	70



Diritti d'autore e copyright

Questa dispensa contiene ricette elaborate, testate e selezionate da **Fabio Franco** per Docet S.r.l., oltre ad alcune preparazioni sviluppate in collaborazione con altri professionisti, opportunamente indicati.

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.