



ARGENTARIO  
GOLF & WELLNESS RESORT

# IL NOSTRO PANETTONE ARTIGIANALE

– CHEF LOMBARDELLI & SELIS

Ogni anno, i nostri Chef preparano il dolce natalizio per eccellenza con amore, maestria, passione e pazienza.

L'Executive Chef Emiliano Lombardelli e il Primo Pasticcere Marco Selis sono lieti di condividere con voi la loro ricetta speciale!





**ARGENTARIO**  
GOLF & WELLNESS RESORT

## PER IL RINFRESCO DEL LIEVITO NATURALE:

### Prima Parte:

- 170 gr lievito madre
- 340 gr farina 00 forte
- 140 gr acqua a 28 gradi C

Impastare per 10 minuti, poi fare la croce in superficie e deporre in un contenitore, coprire con un telo etenere per 3 ore a circa 30 gradi.

### Seconda Parte:

- 500 gr di lievito madre
- 500 gr farina 00 forte
- 212 gr di acqua a 28 gradi C

Impastare per 10 minuti questi ingredienti.

Dividere la pasta in due parti, girare sotto, fare la croce e mettere a lievitare ad una temperatura di circa 26gradi per tre ore coperti con panno.

## INGREDIENTI PER IL PRIMO IMPASTO:

- 1,9 kg farina 00 forte
- 635 gr di zucchero semolato
- 540 gr di burro
- 315 gr tuorlo d'uovo
- 835 gr di acqua a 28 gradi
- 1,40 kg di lievito naturale

Dividere la pasta in due mastelli di plastica e mettere a lievitare coperti con panno per 10 ore in ambiente acirca 22-26 gradi.



ARGENTARIO  
GOLF & WELLNESS RESORT

## INGREDIENTI PER IL SECONDO IMPASTO:

- 470 gr di farina 00
- 60 gr di latte in polvere
- 15 gr di sale,
- 2,5 gr di vaniglia
- Tutto il primo impasto

Dopo cinque minuti in planetaria, aggiungere gli aromi naturali.

## INGREDIENTI PER AROMI NATURALI:

- 183 gr di frutta candita
- 50gr scorza di limone
- 50 gr miele
- 50 gr di sciroppo di zucchero

## ULTIMA PARTE:

- 625 gr burro
- 375 uovo tuorlo
- 2 uova intere
- 315 gr di zucchero
- 415 acqua fredda
- 40 gr burro di cacao sciolto
- 1,160 di uvetta sultanina
- 830 gr frutta candita

Dopo 30 minuti in planetaria aggiungere le uova intere una alla volta ed incorporare lo zucchero, unire i tuorli poco alla volta, incorporare l'acqua fredda con attenzione, il burro pomata, il burro di cacao sciolto. Mettere i canditi e l'uvetta e girare fino a rendere il tutto omogeneo. Far riposare l'impasto per circa 30 minuti ad una temperatura di 26 gradi, poi formare i panetti per il peso desiderato (consigliamo stampi perpanettoni da 750 gr). Mettere il panetto negli stampi e far lievitare per circa 6 ore a 28 gradi.

Infornare a 170 gradi per 50 minuti circa.



**ARGENTARIO**  
GOLF & WELLNESS RESORT

Tirare fuori dal forno e capovolgere i panettoni fino a raffreddamento.



*BUON NATALE A TUTTI!*

*Executive Chef Emiliano*

*Lombardelli Primo Pasticcere*

*Marco Selis*

## **ACQUISTA IL NOSTRO PANETTONE ARTIGIANALE**

Il panettone è in vendita presso l'Argentario Golf & Wellness Resort a Porto Ercole. Visita la Club House per trovare questo e altri dolci tradizionali delle festività natalizie!

Argentario Golf & Wellness Resort, 58019 Porto Ercole (GR)  
Tel +39 0564 810292 - Email: [info@argentarioresort.it](mailto:info@argentarioresort.it)