



El PANETTONE es más que un pastel: es un símbolo de celebración, tradición y artesanía italiana, nacido en Milán hace siglos, cuando los panaderos crearon un pan rico y dulce.

Con frutas confitadas, se comparte alrededor del mundo durante las festividades.

Un panettone clásico que da vida a la tradición y aporta frescura en cada momento con las soluciones de Puratos.

INGREDIENTES

Ingredientes Esponja	%
Tegral Panettone	1000
Agua	600
Levadura Instantánea	40

2° parte

Tegral Panettone	1500
Yemas refrigeradas	300
Azúcar	600
Agua	480
Mimetic 32 / 20	420
Fruta Confitada	620
Pasas	620
Esencia Panettone Puratos	6

Método de trabajo

Amasado	Mezclar los ingredientes de la primera parte hasta desarrollar gluten. Posterior a esto, reposar en recipiente.
----------------	---

Temperatura masa:	26°C
--------------------------	------

Fermentación en bloque	120 ms a temperatura ambiente cubierto con plástico.
-------------------------------	--

2° parte proceso	Mezclar en tazón de la batidora: azúcar, yemas y la mitad del agua de la receta hasta reducir el tamaño del azúcar.
-------------------------	---

2° parte proceso	Llevar al tazón de la amasadora el azúcar previamente mezclado, adicionar la esponja y mezclar bien en velocidad lenta al menos 2 minutos. Agregar el Tegral Panettone, amasar 2 minutos más en lento. Continuar amasando en segunda velocidad. Cuando la masa alcance un 70% de formado, adicionar el resto del agua. Una vez alcance el 90% de gluten formado, bajar la velocidad y agregar la grasa, mezclar bien. Continuar con las pasas y fruta confitada; incorporar bien. Sacar de la amasadora y reposar en bloque 20 minutos. Cortar al tamaño deseado, bolear y colocar dentro del pirófin. Fermentar (70% humedad / 30°C Temperatura.
-------------------------	---

Decoración:	Cuando la masa llega al borde del molde, hacer un corte en cruz, colocar 15 g de mantequilla, hornear
--------------------	---

Horneo:	155°C – 160°C for 50' - 55 minutos.
----------------	-------------------------------------

Enfriado	De ser posible, para obtener una apariencia mas forma de hongo, cuando sale del horno voltear y enfriar de esta forma. ** Si se aplica dicho procedimiento, se puede aplicar 50 minutos de horneado. SOLICITAR APOYO TÉCNICO, EN CASO DE SER NECESARIO
-----------------	--