

Panettone Puratos



El Panettone es un ícono de la tradición italiana y una de las especialidades más apreciadas durante las celebraciones de fin de año. **Originario de Milán**, este producto combina una miga suave y esponjosa con la riqueza de las frutas confitadas, creando una experiencia única de sabor y textura.

Reconocido mundialmente como un símbolo de celebración y unión, el Panettone clásico mantiene viva la tradición mientras incorpora la calidad, frescura e innovación que distinguen a las soluciones de Puratos.

INGREDIENTES

Ingredientes Esponja	Peso en gramos
Tegral Panettone	1000
Agua	600
Levadura Instantánea dorada	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 etapa hasta lograr un adecuado desarrollo del gluten. Posteriormente, dejar reposar la masa en un recipiente.
Temperatura masa:	26°C
Fermentación en bloque	Dejar reposar durante 120 minutos a temperatura ambiente, cubierta con plástico.
2° parte proceso	Mezclar en el tazón de la batidora el azúcar, las yemas y la mitad del agua de la receta hasta reducir el tamaño de los cristales de azúcar. Transferir a la amasadora la mezcla de azúcar previamente preparada. Incorporar la esponja y mezclar en velocidad lenta durante al menos 2 minutos. Agregar Tegral Panettone y continuar amasando 2 minutos más en velocidad lenta. Posteriormente, continuar el amasado en segunda velocidad. Cuando la masa alcance aproximadamente un 70 % de desarrollo , agregar el resto del agua. Una vez que alcance un 90 % de desarrollo del gluten , reducir la velocidad e incorporar la grasa. Mezclar hasta obtener una masa homogénea. Finalmente, agregar las pasas y la fruta confitada, asegurando una distribución uniforme. Retirar la masa de la amasadora y dejar reposar en bloque durante 20 minutos . Dividir en porciones del tamaño deseado, bolear y colocar dentro del pirotín. Fermentar a 30 °C y 70 % de humedad relativa hasta alcanzar el desarrollo adecuado.
Decoración:	Cuando la masa llegue al borde del molde, realizar un corte en forma de cruz, colocar 15 g de mantequilla sobre la superficie y proceder con el horneado.
Horneo:	Hornear a 155-160 °C durante 50 a 55 minutos.
Enfriado	De ser posible, para obtener una apariencia más característica en forma de hongo, invertir el Panettone inmediatamente después de salir del horno y dejar enfriar en esta posición. Observación: Si se aplica este procedimiento de enfriado invertido, el tiempo de horneado puede ajustarse a 50 minutos. Solicitar apoyo técnico en caso de ser necesario.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía	Energía KJ	Grasas / Grasas Saturadas	Carbs / Azúcares	Proteínas	Fibra	Sal	Sodio
287.9 kcal	1212.55 kJ	8.33 g / 3.99 g	47.49 g / 25.58 g	5.08 g	1.24 g	0.36 g	142.16 mg

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía
287.9
kcal

Energía KJ
1212.55 kJ

Grasas / Grasas Saturadas
8.33 g / 3.99 g

Carbs / Azúcares
47.49 g / 25.58 g

Proteínas
5.08 g

Fibra
1.24
g

Sal
0.36
g

Sodio
142.16
mg