

Palomas de Pascua y su macaronade

Mixes Premixes

Mix Macaronade

N° 1301

Dulce con suaves notas de almendra

Otras aplicaciones:
Palomas de Pascua, brioche



INGREDIENTES

Mix Panettone: 10 kg

Mantequilla: 2 kg

Levadura: 0,6 kg

Agua (A): 4,2 L

Agua de ajuste: 0,6 a 0,8 L

Frutos secos: 4,6 kg

Mix Macaronade: 2 kg

Agua (B): 0,5 L

Macaronade: incorporar el agua (B) a la mezcla de macaronado mientras se bate, asegurándose de que no queden grumos.

Temperatura de base: Batidora 70-72°C y Espiral 76-78°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:**

Batidora: 5 minutos con la mantequilla y toda el agua desde el inicio.

Espiral: 5 minutos sin mantequilla y con 4,2 L de agua (guardar 0,6 a 0,8 L para añadir después).

- **Segunda velocidad:**

Batidora: 22-24 minutos (hasta que la masa se despegue) y terminar añadiendo las frutas durante 1 minuto en 1^{era} velocidad.

Espiral: 15 minutos (hasta que la masa se despegue), añadir la mantequilla y amasar durante 5-6 minutos. Añadir el agua restante durante 3 minutos en 2^{ndo} velocidad.

Terminar con las frutas durante 1 a 2 minutos en 1^{era} velocidad.

Temperatura de la masa: 26-28°C.

Primera fermentación: 45-60 minutos.

División: 250 g y dos porciones de 125 g cada una (para palomas de 500 g).

Reposo intermedio: 10-15 minutos.

Formado: dar forma a las porciones: la más grande para el cuerpo de la paloma y las otras dos para las alas, luego colocar en moldes.

Fermentación final: 1h30 a 28°C o durante 16h a 4°C y luego 1h30-2h a 28°C.

Horneado: decorar la superficie con macaronade, añadir almendras y espolvorear con azúcar glas.

Cocción: 35-40 minutos a 150°C en horno ventilado.