

Panettone

Mixes Premixes

Mix Panettone

N° 1365

Dulce con notas de vainilla,
cítricos y frutos secos

Otras aplicaciones:
Palomas de Pascua, brioche



INGREDIENTES

Mix Panettone: 10 kg

Agua: 4,8 a 5 L

Mantequilla: 2 kg

Frutos secos: 4,6 kg

Levadura: 0,6 kg

Método con dosificación 100%

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^{do} 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: en bolas de 100 g, 500 g o 750 g.

Reposo intermedio: 10-15 minutos.

Formado: bolear por segunda vez y colocar en los 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 el topping deseado (macaronade, azúcar glas, chocolate, etc.), luego hornear.

Cocción: a 150°C en horno ventilado durante 18 minutos (100 g), 35 minutos (500 g) y 45 minutos (750 g).

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984