

Palomas de Pascua

Mixes Premixes

Mix Panettone

N° 1365

Dulce con notas de vainilla, cítricos y frutos secos

Otras aplicaciones:
Panettone, brioche



INGREDIENTES

Mix Panettone: 10 kg	Agua: 4,2 L
Mantequilla: 2 kg	Agua de ajuste: 0,6 a 0,8 L
Levadura: 0,6 kg	Frutos secos: 4,6 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 desprege) y terminar añadiendo las frutas durante 1 minuto en 1^{era} velocidad.

Espiral: 15 minutos (hasta que la masa se desprege), añadir la mantequilla y amasar durante 5-6 minutos. Añadir el agua restante durante 3 minutos en 2^{nda} 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 el topping deseado (macaronade, azúcar glas, chocolate, etc.), luego hornear.

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