

Panettone y su macaronade

Mixes Premixes

Mix Macaronade

N° 1301

Dulce con suaves notas de almendra

Otras aplicaciones:
Palomas de Pascua, brioche



INGREDIENTES

Mix Panettone: 10kg	Frutos secos: 4,6 kg
Mantequilla: 2 kg	Mix Macaronade: 2 kg
Levadura: 0,6 kg	Agua (B): 0,5 L
Agua (A): 4,8 a 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: 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 macaronade, añadir almendras y espolvorear con azúcar glas.

Cocción: 18 a 45 minutos a 150°C, según el tamaño de los panettones.