



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Panettone Tradizionale Clean Label

Premezcla vespertina

| | |
|---------------------------|---------|
| Panettone Tradizionale CL | g. 1000 |
| Agua | g. 450 |
| Mantequilla | g. 200 |
| Yema de huevo | g. 100 |
| Levadura | g. 1 |

(total 1751 gramos)

Amasar todos los ingredientes excepto la mantequilla hasta obtener una masa lisa y seca.

Incorporar entonces la mantequilla blanda y amasar hasta obtener una masa elástica. (temperatura de la masa 28 °C).

Dejar fermentar la masa a 27/30 °C durante unas 10-12 horas, hasta que la masa se haya quintuplicado; se recomienda realizar la prueba de fermentación colocando 300 g de masa en una jarra de 1 litro; utilizar la masa sólo cuando el producto fermentado salga de la jarra.

Masa final

| | |
|---------------------------|-----------|
| Tarde pre-blend | g. 1751 |
| Harina (340/360 W) | g. 300 |
| Azúcar | g. 300 |
| Miel | g. 30 |
| Aromas | a piacere |
| Yema de huevo | g. 150 |
| Mantequilla | g. 200 |
| Fruta y/o fruta confitada | g. 700 |

Amasar la masa previa y la harina hasta que esté bien formada;

Añadir sucesivamente los demás ingredientes en el orden indicado en la receta.

Temperatura final 29/30 °C.

Dejar cuajar durante 45/60 minutos en una cubeta a 30 °C.

Romper, dar dos vueltas y colocar en moldes.

Dejar fermentar en la cámara de fermentación a 27/30 °C con 70/80% H.R. durante unas 5

horas.

Terminar y hornear como de costumbre (hasta 96 °C en el corazón).