



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Panettone Tradizionale Dolcefibre

Premezcla vespertina

Panettone dolcefibre	g 1000
Azúcar	g 100
Agua	g 450
Mantequilla	g 200
Yema de huevo	g 100
Levadura	g 1

(total 1851 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

Premezcla	g 1851
Panettone dolcefibre	g 450
Azúcar	g 300
Pasta de miel/naranja	g 30
aromas	como desee
Yema de huevo	g 150
Mantequilla	g 250
Fruta y/o fruta confitada	g 500

Amasar el producto semiacabado preamasado y "Dolcefibre" hasta que esté bien formado; añadir sucesivamente los demás ingredientes en el orden indicado en la receta. Temperatura final 29/30 °C.

Dejar fermentar durante 45/60 minutos en una célula a 30 °C.

Romper y formar; colocar en ramequines.

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

unas 5 horas.

Terminar y hornear como de costumbre (hasta que la temperatura central alcance los 96 °C).