



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Panettone Tradizionale

Premezcla vespertina

Panettone Tradizionale	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.

A continuación, incorporar 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

Preimpasto	g. 1751
Harina (340/360 W)	g. 300
Azúcar	g. 300
Miel	g. 30
Aromas	como desee
Yema de huevo	g. 150
Mantequilla	g. 200
Fruta y/o fruta confitada	g. 700

Amasar la premezcla y la harina hasta que estén bien formadas; 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, colocar en ramequines.

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 que la temperatura central alcance los 96 °C).