

P R E M E Z C L A

PANETÓN TOP Y



DESCRIPCIÓN

Sabor y dulzura en un delicioso panettone artesanal con yemas de huevo como ingrediente base para la consistencia y suavidad del verdadero panetón.



ATRIBUTOS

- Receta tradicional.
- Con Yema incluida.
- No requiere adicionar harina.
- Suavidad y rendimiento.



COMPOSICIÓN

Harina de trigo fortificada (hierro, niacina, tiamina, riboflavina y ácido fólico), yema de huevo, sal, almidón, suero de leche en polvo, dextrosa, gluten de trigo, antiaglutinante (SIN 341iii), emulsionante (SIN 472e), leudante (SIN 500ii), acondicionador (SIN 927a), antiapelmazante (SIN 170i), enzimas (SIN 1100i), agente de tratamiento de harinas (SIN300), regulador de acidez (SIN 341i, SIN 521), colorante (SIN 102), conservante (SIN 282).



VIDA ÚTIL



180 días

ALMACENAMIENTO



Se recomienda almacenar en un **lugar fresco y seco**

PRESENTACIÓN



Bolsa de 25 kg.

Imagen referencial

P R E M E Z C L A

PANETÓN TOP Y

INGREDIENTES

PRIMERA PARTE: ESPONJA

Premezcla PANETÓN CON YEMA INVENTIS	10.000 kg
Levadura Instantánea SAF INSTANT	0.450 kg
Azúcar	1.500 kg
Agua Aproximada	6.000 l



SEGUNDA PARTE: MASA

Premezcla PANETÓN CON YEMA INVENTIS	15.000 Kg
Esencia de Panetón aproximada	0.200 l
Azúcar	6.500 Kg
Agua aproximada	6.250 l
Manteca vegetal	2.150 Kg
Margarina	2.150 Kg
Pasas	8.00 kg
Frutas Confitadas	8.00 kg

RENDIMIENTO

	Unidades
Rendimiento para panetones de 0.900 Kg	69
Rendimiento para panetones de 0.750 Kg	82

TERCERA PARTE: BOLEADO Y FERMENTADO:

-  Corte y pese la masa según lo deseado, forme bollos o esferas y depositelas en pirotines.
-  Deje fermentar en cámara por espacio de 3 horas, en caso de no tener cámara ubique una zona donde no haya corriente de aire ni haya mucho frío y cubra con un film (plástico), es probable que el tiempo de fermentación se incremente a 4 horas aproximadamente.



QUINTA PARTE: EMBOLSADO:

Embolsar luego de 3 horas de la salida del horno, aplicando previamente sobre la superficie del panetón el preservante panetonero Lesaffre.
¡Finalmente lo logró! ¡Usted ahora puede disfrutar del mejor Panetón Top!






(*) Si usa Yema de huevo en Polvo Lesaffre, entonces considerar en su reemplazo:
Yema de huevo en Polvo Lesaffre 1.35 kg
Adicionar Agua 1.65 l

PREPARACIÓN



PRIMERA PARTE: ESPONJA

-  Incorporar en la amasadora premezcla PANETÓN CON YEMA INVENTIS, añadir la LEVADURA instantánea SAF INSTANT, azúcar y mezclar por 1 minuto en primera velocidad.
-  Adicionar el agua hasta mezclar completamente en primera velocidad por 6 minutos, hasta conseguir una masa homogénea. Reposar la masa por 90 minutos.

SEGUNDA PARTE: MASA

-  Colocar en la amasadora la esponja e incorporar el azúcar, una porción de agua y la premezcla PANETÓN CON YEMA INVENTIS, y seguir amasando por aproximadamente **10 minutos** hasta formar una masa homogénea poco extensible.
-  Adicionar la manteca, la margarina, la Esencia de Panetón y el resto del agua y seguir mezclando por aproximadamente **10 minutos** hasta conseguir un buen desarrollo de la masa.
-  Adicionar las Pasas y Frutas Confitadas y seguir amasando hasta su total incorporación durante **2 minutos** aprox.
-  Pesar y formar los bollos, luego colocarlos en los pirotines. Dejar fermentar por espacio aprox. de **3 - 4 horas**. Si desea puede hacer un corte superficial en forma de "X".
-  Hornear de 140 - 150 °C por un periodo de **50 a 60 minutos**. Dejar enfriar y embolsar (se recomienda embolsar a 28 °C).

CUARTA PARTE: CORTE Y HORNEADO:

-  Luego de transcurridas las horas indicadas, retire de la cámara o quite el film (plástico) y en caso de que la superficie del panetón se pegue en los dedos deje secar por **1 minuto**, luego proceda a realizar un **corte superficial** a manera de cruz o "X" con ayuda de una tijera o navaja.
-  Llevar al horno previamente calentado entre temperaturas de 140 - 150 °C durante **60 minutos**. Retire del horno y deje enfriar. **¡Ahora usted ha horneado el mejor Panetón!**