

P R E M E Z C L A

PANETÓN TOP



DESCRIPCIÓN

Descubre el sabor artesanal del panetón y rompe los esquemas del panetón clásico.



ATRIBUTOS

- Receta tradicional.
- Sabor original.
- No requiere adicionar harina.
- Suavidad y rendimiento.



COMPOSICIÓN

Harina de trigo fortificada (hierro, niacina, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico) gluten de trigo, dextrosa suero de leche en polvo, emulsionantes (SIN 471), sal, enzimas (SIN 1100i), preservante (SIN 282), agente de tratamiento de las harinas (SIN 300, SIN 341iii), colorante (SIN 102).



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

INGREDIENTES

PRIMERA PARTE: ESPONJA

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



SEGUNDA PARTE: MASA

Premezcla INVENTIS PANETÓN TOP	15.000 Kg
Esencia de Panetón Premium	0.200 l
Azúcar	6.500 Kg
Agua aproximada	5.500 l
Manteca	2.150 Kg
Margarina	2.150 Kg
Pasas	8.000 kg
Frutas Confitadas	8.000 kg
Yema de huevo fresco	3.00 kg

RENDIMIENTO

	Unidades
Rendimiento para panetones de 0.900 Kg	72
Rendimiento para panetones de 0.750 Kg	85

TERCERA PARTE: BOLEADO Y FERMENTADO:

-  Corte y pese la masa según lo deseado, forme bollos o esferas y deposítelas en pirutines.
-  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 INVENTIS PANETON TOP, 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, las yemas, una porción de agua y la premezcla INVENTIS PANETÓN TOP. Seguir amasando hasta formar una masa homogénea poco extensible.
-  Adicionar la manteca, la margarina, la Esencia de Panetón y seguir mezclando hasta conseguir un buen desarrollo de la masa.
-  Adicione las Pasas y las Frutas Confitadas y seguir amasando hasta su total incorporación por **2 minutos**.
-  Pesar y formar los bollos, luego colocarlos en los pirutines. 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.

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!**