

Panetone (processo 1 dia) com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
<u>Água</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,000 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,200 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
Uvas passas	4,800 kg
ORANGEAT	1,200 kg
<u>ZITRONAT</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	37,740 kg

Cobertura de decoração (opcional)

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
<u>Água (aprox.)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar as uvas passas, ORANGEAT e ZITRONAT e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,540 kg para formas de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para formas de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetone de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetone de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.

