

Panettone (proceso 1 día)

con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura	0,240 kg
<u>Agua</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
Azúcar	1,000 kg
Miel	1,300 kg
Yema de huevo	2,000 kg
AROMA PANETTONE	0,200 kg
Mantequilla (blanda)	4,400 kg
Pasas	4,800 kg
ORANGEAT	1,200 kg
<u>ZITRONAT</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	37,740 kg

Glasa de decoración (opcional)

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	4,300 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida.

Proceso de elaboración

Este proceso de elaboración puede variar en función de la maquinaria empleada.

Primera masa

- Amasar los ingredientes 5 minutos a velocidad lenta y 10 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 150 minutos a 32 °C y 75% H.R. (hasta triplicar el volumen).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar y la miel a velocidad lenta durante 8 minutos añadiendo las yemas gradualmente (amasar hasta formar la malla glutínica).
- Amasar 8 minutos más a velocidad rápida añadiendo primero AROMA PANETTONE y, posteriormente, la mantequilla en varias veces hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir las pasas, ORANGEAT y ZITRONAT y amasar 2 minutos a velocidad lenta hasta mezclar completamente.

Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.

- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División y pesado*:
 - Piezas de 0,540 kg para moldes de 0,500 kg
 - Piezas de 1,000 kg para moldes de 1,000 kg
- * En caso de cubrir con glasa, disminuir el peso de la masa un 10%.
- Bolear las piezas, colocarlas con el cierre hacia abajo en los moldes correspondientes y fermentar durante 120 – 150 minutos (hasta que falten 1,5 cm para llegar al borde del molde) en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
 - Dejar reposar 20 minutos fuera de la cámara para que se forme una ligera piel.
 - Hacer un corte en cruz y poner un trozo pequeño de mantequilla en el centro o cubrir con la glasa, decorar con azúcar bolado y espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C (sin vapor):
 - 35 – 40 minutos para panettone de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panettone de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la cocción y bajar el termostato 20 °C. El panettone cocido debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Dejar enfriar 8 horas* y embolsar.

* Para las piezas de más de 0,500 kg, atravesar la parte inferior con agujas de acero y dejar enfriar boca abajo.

