

Panettone

con MIX GRANDI OCCASIONI y 33 DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Azúcar	1,000 kg
Miel	1,300 kg
Yemas de huevo	2,000 kg
AROMA PANETTONE	0,200 kg
Mantequilla (blanda)	4,400 kg
Pasas	4,800 kg
ORANGEAT (piel de naranja)	1,200 kg
ZITRONAT (piel de cidra)	0,800 kg
Total	37,740 kg

Proceso de elaboración

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

Primera masa

- Amasar todos los ingredientes a velocidad lenta durante 5 minutos y 10 minutos a velocidad rápida hasta obtener 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 a velocidad rápida 8 minutos más, añadiendo primero AROMA PANETTONE y, posteriormente, la mantequilla en varias veces hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir las pasas, ORANGEAT y ZITRONAT, y amasar a velocidad lenta 2 minutos 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.

RECETAS



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Proceso final

- División y pesado:
 - Piezas de 0,540 kg para panettone de 0,500 kg
 - Piezas de 0,820 kg para panettone de 0,750 kg
 - Piezas de 1,070 kg para panettone de 1,000 kg
- Bolear y colocar las piezas con el cierre hacia abajo en los moldes para panettone correspondientes.
- Fermentar durante 120 – 150 minutos (hasta que falten 1,5 cm para llegar al borde del molde) 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.

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
 - 45 – 50 minutos para panettone de 0,750 kg
 - 50 – 55 minutos para panettone de 1,000 kg
- En todos los casos, abrir el tiro transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la cocción y bajar la temperatura 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.

mix Grandi
Occasioni



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS