RECETARIO

mix Grandi Occasioni

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS

MIX GRANDI OCCASIONI

1/ **Panettone (proceso 1 día)**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

2/ **Panettone (proceso 2 días – bloque)**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

3/ **Panettone (proceso 3 días)**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

4/ **Panettone con chocolate y naranja**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

5/ **Panettone de albaricoque, avellana y chocolate**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

6/ **Panettone de cacahuete**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

7/ **Panettone de cereza y chocolate blanco**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

8/ **Panettone de chocolate y avellana**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

9/ **Panettone de té verde, arándanos y chocolate blanco**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

10/ **Panettone de tres chocolates**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

11/ **Panettone de turrón**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

12/ **Panettone dos gustos**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

13/ **Panettone malteado**
con MIX GRANDI OCCASIONI, CRAFT-MALZ y DREIDOPPEL

14/ **Panettone (mecanizable)**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

15/ **Veneziana**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

16/ **Pandoro**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

17/ **Pandolce**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

18/ **Bisciola**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

19/ **Capricci**
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

20/ **Roscón de Reyes**
con MIX GRANDI OCCASIONI, MALTA BACKEXTRAKT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

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
Agua	6,200 kg
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
ZITRONAT	0,800 kg
Total	37,740 kg

Glasa de decoración (opcional)

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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 panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone (proceso 2 días – bloque)
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	6,200 kg
Total	20,680 kg

Segunda masa

Primera masa	20,680 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
ZITRONAT	0,800 kg
Total	37,580 kg

Glasa de decoración (opcional)

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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: 16 – 18 horas a 18 – 20 °C (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: 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División y pesado*:
  - Piezas de 0,540 kg para panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone (proceso 3 días)
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	6,200 kg
Total	20,680 kg

Segunda masa

Primera masa	20,680 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
ZITRONAT	0,800 kg
Total	37,580 kg

Glasa de decoración (opcional)

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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: 16 – 18 horas a 18 °C (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: 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División y pesado*:
  - Piezas de 0,540 kg para panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 16 – 18 horas (hasta que falten 1,5 cm para llegar al borde del molde) en cámara de fermentación a 18 °C y 75% H.R.
- 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 panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone con chocolate y naranja
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
Agua	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
Azúcar	1,000 kg
ORAPERL	0,150 kg
Miel	1,300 kg
Yema de huevo	2,000 kg
AROMA PANETTONE	0,100 kg
Mantequilla (blanda)	4,400 kg
Drops de chocolate	3,500 kg
ORANGEAT	1,600 kg
Total	36,090 kg

Glasa de decoración (opcional)

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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, ORAPERL 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 los drops de chocolate y ORANGEAT 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 0,500 kg para panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone de albaricoque, avellana y chocolate

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
Agua	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
Azúcar	1,200 kg
Miel	1,300 kg
Agua	0,500 kg
Yema de huevo	1,600 kg
Mantequilla (blanda)	3,300 kg
PASTA CREME DE CACAO	1,200 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,700 kg
Albaricoques deshidratados	3,500 kg
Avellanas troceadas	1,000 kg
Drops de chocolate (fríos de nevera)	1,000 kg
Total	37,340 kg

Glasa de decoración

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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, la miel y el agua a velocidad lenta durante 8 minutos añadiendo las yemas gradualmente (amasar hasta formar la malla glutínica).
- Amasar 8 minutos a velocidad rápida. A medio amasado, añadir la mantequilla en varias veces y, posteriormente, PASTA CREME DE CACAO y PASTA AVELLANA CON TROZOS hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir los albaricoques troceados, las avellanas y los drops de chocolate 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 0,500 kg para panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 almendras enteras crudas y 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 panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone de cacahuete
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Gianduja de cacahuete

PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA	2,100 kg
Cobertura de chocolate blanco a 30 °C	0,600 kg
Manteca de cacao a 28 °C	0,300 kg
Total	3,000 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura homogénea.
- Estirar hasta el grosor deseado y dejar endurecer. A continuación, cortar en dados y reservar hasta su uso.

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	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	1,200 kg
Azúcar	1,000 kg
Miel	1,300 kg
Yema de huevo	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	4,400 kg
PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA	1,000 kg
Gianduja de cacahuete	2,250 kg
Cacahuetes tostados sin sal	2,100 kg
Total	36,090 kg

Glasa de decoración (opcional)

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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 la mantequilla en varias veces y, posteriormente, PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir la gianduja de cacahuete y los cacahuetes tostados 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 panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone de cereza y chocolate blanco
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
Agua	6,200 kg
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
Cerezas en almíbar ligero	4,400 kg
Drops de chocolate blanco	2,400 kg
Total	37,740 kg

Glasa de decoración

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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 cerezas en almíbar y los drops de chocolate blanco 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 0,500 kg para panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone de chocolate y avellana
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
Agua	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
Azúcar	1,200 kg
Miel	1,300 kg
Agua	0,500 kg
Yema de huevo	1,600 kg
Mantequilla (blanda)	3,300 kg
PASTA CREME DE CACAO	1,200 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,700 kg
Drops de chocolate (fríos de nevera)	4,000 kg
Total	35,840 kg

Glasa de decoración

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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, la miel y el agua a velocidad lenta durante 8 minutos añadiendo las yemas gradualmente (amasar hasta formar la malla glutínica).
- Amasar 8 minutos a velocidad rápida. A medio amasado, añadir la mantequilla en varias veces y, posteriormente, PASTA CREME DE CACAO y PASTA AVELLANA CON TROZOS hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir los drops de chocolate y amasar a velocidad lenta hasta mezclar completamente.
- 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 0,500 kg para panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 almendras enteras crudas y 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:
  - 35 – 40 minutos para panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone de té verde, arándanos y chocolate blanco

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
Agua	6,200 kg
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
Té verde matcha	0,300 kg
Yema de huevo	2,000 kg
AROMA PANETTONE	0,200 kg
Mantequilla (blanda)	4,400 kg
Arándanos rojos	4,000 kg
Drops de chocolate blanco	2,500 kg
Total	37,740 kg

Glasa de decoración

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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, la miel y el té verde matcha 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 los arándanos rojos troceados y los drops de chocolate blanco 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 0,500 kg para panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone de tres chocolates
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
Agua	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
Azúcar	0,800 kg
Miel	1,300 kg
Yema de huevo	2,000 kg
AROMA PANETTONE	0,200 kg
Mantequilla (blanda)	3,000 kg
BLANCOLADINO	1,400 kg
Drops de chocolate negro	3,400 kg
Drops de chocolate con leche	3,400 kg
Total	37,540 kg

Glasa de decoración

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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 y BLANCOLADINO en varias veces hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir los drops de chocolate 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 0,500 kg para panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 almendras enteras crudas y 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 panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone de turrón
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
Agua	6,200 kg
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
Mantequilla (blanda)	4,400 kg
Turrón en pasta	1,000 kg
Turrón blando troceado	6,750 kg
Granillo de almendra tostado	2,100 kg
Total	40,590 kg

Glasa de decoración (opcional)

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	1,200 kg
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 la mantequilla en varias veces y, posteriormente, el turrón en pasta hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir el turrón blando troceado y el granillo de almendra tostado 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 panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones 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 panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone dos gustos
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
Agua	6,200 kg
Total	20,840 kg

- 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).

Masa blanca

Primera masa	10,420 kg
Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
Azúcar	0,500 kg
Miel	0,650 kg
Yema de huevo	1,000 kg
AROMA PANETTONE	0,100 kg
Mantequilla (blanda)	2,200 kg
Pasas	2,400 kg
ORANGEAT	0,600 kg
ZITRONAT	0,400 kg
Total	18,870 kg

- 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.

Masa de chocolate y avellana

Primera masa	10,420 kg
Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
Azúcar	0,600 kg
Miel	0,650 kg
Agua	0,250 kg
Yema de huevo	0,800 kg
Mantequilla (blanda)	1,650 kg
PASTA CREME DE CACAO	0,600 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,350 kg
Drops de chocolate (fríos de nevera)	2,000 kg
Total	17,920 kg

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar, la miel y el agua a velocidad lenta durante 8 minutos añadiendo las yemas gradualmente (amasar hasta formar la malla glutínica).
- Amasar 8 minutos a velocidad rápida. A medio amasado, añadir la mantequilla en varias veces y, posteriormente, PASTA CREME DE CACAO y PASTA AVELLANA CON TROZOS hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir los drops de chocolate y amasar a velocidad lenta hasta mezclar completamente.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso de elaboración

- Dividir las dos masas en piezas de 0,275 kg, colocar una pieza de masa de chocolate encima de una blanca y bolear delicadamente.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en moldes para panettone de 0,500 kg 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.
- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C (sin vapor) durante 35 – 40 minutos. En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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, decorar al gusto y embolsar.

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

Panettone malteado
con MIX GRANDI OCCASIONI, CRAFT-MALZ y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	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	1,200 kg
CRAFT-MALZ	0,750 kg
Azúcar	1,000 kg
Miel	1,300 kg
Yema de huevo	2,000 kg
AROMA PANETTONE	0,100 kg
Mantequilla (blanda)	4,400 kg
Almendras troceadas	1,500 kg
Drops de chocolate (fríos de nevera)	4,000 kg
Total	37,090 kg

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, CRAFT-MALZ, 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 almendras troceadas y los drops de chocolate y amasar 2 minutos a velocidad lenta hasta mezclar completamente.
- 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 panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 1,000 kg para panettones de 1,000 kg
- 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.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C (sin vapor):
  - 35 – 40 minutos para panettones de 0,500 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En ambos casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Panettone (mecanizable)
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
Agua	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza	3,600 kg
Azúcar	1,000 kg
Miel	1,300 kg
Yema de huevo	2,000 kg
AROMA PANETTONE	0,200 kg
Mantequilla (blanda)	4,000 kg
Pasas	4,800 kg
ORANGEAT	1,200 kg
ZITRONAT	0,800 kg
Total	39,740 kg

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: 120 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: 10 minutos.

Proceso final

- División y pesado:
  - Piezas de 0,540 kg para panettones de 0,500 kg
  - Piezas de 0,820 kg para panettones de 0,750 kg
  - Piezas de 1,070 kg para panettones de 1,000 kg
- Bolear las piezas, colocarlas con el cierre hacia abajo en los moldes correspondientes y fermentar durante 180 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.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C (sin vapor):
  - 35 – 40 minutos para panettones de 0,500 kg
  - 45 – 50 minutos para panettones de 0,750 kg
  - 50 – 55 minutos para panettones de 1,000 kg
- En todos los casos, abrir el tiro transcurridas ¾ 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.

Veneziana
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura fresca	0,240 kg
Agua	6,000 kg
Total	20,640 kg

Segunda masa

Primera masa	20,640 kg
Harina de trigo de fuerza	1,000 kg
Azúcar	0,800 kg
Miel	1,200 kg
Yema de huevo	1,500 kg
AROMA PANETTONE	0,150 kg
Mantequilla (blanda)	4,000 kg
Total	29,290 kg

Glasa de decoración

Harina de almendra	3,000 kg
Azúcar	3,000 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,300 kg
EISAN	0,200 kg
Agua (aprox.)	1,400 kg
Total	7,900 kg

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

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta durante 8 minutos. Durante los primeros 4 minutos, amasar la harina, MIX GRANDI OCCASIONI, la levadura y ¾ del agua. Durante los siguientes 4 minutos, añadir gradualmente la mitad del agua restante hasta conseguir una masa homogénea.
- Amasar 4 minutos más a velocidad rápida añadiendo el resto del agua gradualmente hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar y la miel a velocidad lenta durante 12 minutos. Tras los primeros minutos, añadir las yemas gradualmente.
- Amasar 8 minutos más a velocidad rápida añadiendo primero AROMA PANETTONE y, posteriormente, la mantequilla en varias veces hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- Dividir la masa en piezas del peso deseado (0,450 kg para venezianas de 0,500 kg), bolear y colocarlas con el cierre hacia abajo directamente en los moldes.
- Fermentar durante 110 – 130 minutos (hasta que llegue al borde del molde) en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Con una manga pastelera con boquilla plana o con un pincel, cubrir las piezas con la glasa de decoración, decorar con almendras crudas con piel y 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 durante 35 – 40 minutos (piezas de 0,500 kg). Abrir el tiro transcurridas ¾ partes de la cocción. La veneziana cocida debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Dejar enfriar 8 horas y embolsar.

Pandoro
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	2,400 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Huevo	3,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	1,600 kg
Yema de huevo	3,200 kg
Azúcar	0,800 kg
Mantequilla (pomada)	1,000 kg
Total	25,800 kg

Segunda masa

Primera masa	25,800 kg
Harina de trigo de fuerza	2,400 kg
Huevo	1,200 kg
Agua	0,800 kg
Azúcar	4,000 kg
TRISAN	0,160 kg
Mantequilla (blanda)	6,400 kg
Manteca de cacao (fundida)	0,800 kg
Total	41,560 kg

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar la harina, MIX GRANDI OCCASIONI, la levadura, el agua y ¾ del huevo a velocidad lenta durante 5 minutos. A continuación, amasar 15 minutos más añadiendo gradualmente el resto del huevo y el azúcar. Por último, añadir la mantequilla gradualmente y amasar 15 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 150 minutos a 30 °C y 75% H.R. (hasta doblar el volumen).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el huevo y el agua a velocidad lenta durante 15 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Amasar 20 minutos a velocidad rápida añadiendo el azúcar gradualmente, TRISAN, la mantequilla y, por último, la manteca de cacao.
- Temperatura final 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 pandoros de 0,500 kg
  - Piezas de 0,820 kg para pandoros de 0,750 kg
  - Piezas de 1,070 kg para pandoros de 1,000 kg
- Bolear las piezas, colocarlas con el cierre hacia abajo en los moldes correspondientes previamente engrasados y fermentar durante 4 horas (hasta que la parte central sobrepase 2 cm del borde del molde) en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C:
  - 35 – 40 minutos para pandoros de 0,500 kg
  - 45 – 50 minutos para pandoros de 0,750 kg
  - 50 – 55 minutos para pandoros de 1,000 kg
- En todos los casos, abrir el tiro transcurridas ¾ partes de la cocción y bajar el termostato unos 20 °C 10 minutos antes de finalizar la cocción. El pandoro cocido debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Dejar reposar las piezas en los moldes durante 1 hora. A continuación, desmoldar y dejar enfriar hasta que alcancen una temperatura interna de 35 °C, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad y embolsar.

Pandolce
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Huevo	0,400 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	5,600 kg
Mantequilla (blanda)	1,200 kg
Total	21,840 kg

Segunda masa

Primera masa	21,840 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
CITROPERL	0,060 kg
AROMA ANÍS	0,050 kg
Huevo	0,800 kg
Mantequilla (blanda)	1,000 kg
Azúcar	1,200 kg
Pasas	8,000 kg
Piñones	1,000 kg
ZITRONAT	1,600 kg
Total	36,750 kg

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta durante 10 minutos. Durante los primeros 5 minutos, amasar la harina, MIX GRANDI OCCASIONI, la levadura y ¾ del líquido total (agua + huevo). Durante los siguientes 5 minutos, añadir gradualmente el resto del líquido hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Amasar 5 minutos más a velocidad rápida. Después de 2 minutos, añadir la mantequilla y amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R. (hasta doblar el volumen).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, CITROPERL, AROMA ANÍS y ¾ partes del huevo a velocidad lenta durante 12 minutos. Cuando se haya absorbido el huevo, añadir el resto gradualmente.
- Amasar 5 minutos a velocidad rápida. Después de 2 minutos, añadir la mantequilla y el azúcar y amasar hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir las pasas, los piñones y ZITRONAT y mezclar completamente.
  Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- Dividir la masa en piezas del peso deseado, bolear y colocarlas directamente en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 120 minutos 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.
- Cortar la parte superior de las piezas en forma de triángulo.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C durante 30 – 35 minutos con el tiro abierto (piezas de 0,500 kg). El pandolce cocido debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Dejar enfriar 8 horas y embolsar.

Bisciola
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
Agua	6,000 kg
Total	20,640 kg

Segunda masa

Primera masa	20,640 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
TRISAN	0,150 kg
Agua	0,800 kg
Huevo	3,200 kg
Miel	0,800 kg
Mantequilla (blanda)	2,000 kg
Higos secos	6,400 kg
Pasas	4,800 kg
Nueces	4,000 kg
Avellanas	2,400 kg
ZITRONAT	2,400 kg
Total	48,790 kg

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar la harina, MIX GRANDI OCCASIONI, la levadura y ¾ del agua a velocidad lenta durante 7 minutos. Cuando se haya absorbido, añadir el resto gradualmente.
- Amasar 5 minutos más a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, TRISAN, el agua y la mitad del huevo a velocidad lenta durante 10 minutos. Cuando se absorba completamente, añadir gradualmente el resto del huevo hasta conseguir una masa homogénea.
- Amasar 10 minutos a velocidad rápida y añadir la miel. Cuando se haya absorbido, añadir gradualmente la mantequilla hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir los frutos secos y ZITRONAT y amasar 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: 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- Dividir la masa en piezas del peso deseado, bolear y colocarlas directamente en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 120 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte en la superficie de las piezas.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C durante 30 – 35 minutos con el tiro abierto (piezas de 0,500 kg). La bisciola cocida debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Dejar enfriar 8 horas y embolsar.

Capricci
con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura	0,280 kg
Leche	7,200 kg
Total	21,880 kg

Segunda masa

Primera masa	21,880 kg
Harina de trigo de fuerza	1,920 kg
Huevo	2,240 kg
Azúcar	2,080 kg
AROMA PANETTONE	0,100 kg
Mantequilla (blanda)	4,000 kg
Total	32,220 kg

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar la harina, MIX GRANDI OCCASIONI, la levadura y ⅔ de la leche a velocidad lenta durante 12 minutos. Cuando se haya absorbido, añadir el resto gradualmente.
- Amasar 5 minutos más a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina y la mitad del huevo a velocidad lenta durante 12 minutos. Después de 6 minutos, añadir el resto del huevo gradualmente.
- Añadir el azúcar y amasar 8 minutos a velocidad rápida añadiendo AROMA PANETTONE y, posteriormente, la mantequilla gradualmente hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- Dividir la masa en piezas de 0,030 kg y bolear, hacer un agujero en el centro y colocarlas en moldes para bandolinos o similares.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C durante 10 – 12 minutos (moldes individuales).
- Una vez fríos, decorar al gusto.

Roscón de Reyes

con MIX GRANDI OCCASIONI, MALTA BACKEXTRAKT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Masa

Harina de trigo	1,750 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	8,250 kg
Mantequilla	1,000 kg
Azúcar	1,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,250 kg
CITROPERL	0,100 kg
ORAPERL	0,070 kg
AROMA ANÍS	0,060 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	3,750 kg
Total	16,630 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Pintar con huevo otra vez y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos horizontalmente una vez fríos, rellenar al gusto y cubrir con la parte superior.

IREKS

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