

**irca****Línea preparados para pastelería****DOLCE FORNO - PANETTONE**

Cruasán con método directo

PANETTONE	g 1.000
Agua	g 150
Leche	g 150
Huevos enteros	g 150
Mantequilla	g 150
Levadura	g 40
Sal	g 10

AMASADO: amasar todos los ingredientes con excepción del agua que deberá ser agregada en varias veces, hasta obtener una masa lisa con consistencia blanda. Dejar reposar por al menos 30 minutos en frigorífico (+5°C). Extender la masa, colocar la mantequilla en el centro (260g/kg de masa) y replegar la masa sobre la mantequilla cubriéndola completamente. Estirar la masa y replegarla sobre la misma en 4 estratos obteniendo un hojaldre; repetir otra vez la operación obteniendo así 2 pliegues a 4, dejar reposar nuevamente en frigorífico por 10-15 minutos. Laminar hasta un espesor de 4 mm, cortarla en forma de triangulo y formar los cruasanes. Meter en fermentación a 28-30°C por 150-180 minutos con humedad del 70-80%. Abrillantar con huevo batido y cocinar a 180-200° por 18-20 minutos.

ADVERTENCIA: los memore resultados se obtienen cocinando los cruasanes antes que la fermentación llegue al máximo. Es posible variar el procedimiento preparando el amasado por la noche y conservándolo en frigorífico y proseguir con la elaboración la mañana siguiente.