

PANETTONE

- PRIMER AMASADO

MIX PANETTONE6.500 grs.
Agua (28º-30º C).....3.300 grs.
Mantequilla blanda....1.000 grs.
Levadura.....40 grs.

Empezar el amasado con el mix PANETTONE la mantequilla Y dos terceras partes del agua, cuando se haya formado la masa ir agregando el agua restante poco a poco, la masa estará lista cuando esté lisa.

hay que cuidar que esté a 26- 28º C de temperatura.

Dejar fermentar 12 horas a 24º C. la masa tiene que multiplicar por cuatro su volumen.

- SEGUNDO AMASADO

MIX PANETTONE.....4.500 grs.
Mantequilla blanda.....2.000 grs.
Yema de huevo.....2.400 grs.
Azúcar800 grs.
Sal90 grs.
Pasas3.000 grs.
Naranja en dados.....2.000 grs.

Agregar la primera masa al mix panettone la sal el azúcar y dos tercios de la mantequilla cuando se amase empezar a echar la yema poco a poco y seguir amasando hasta que la masa se va despegando de las paredes de la amasadora, agregar lo que queda de mantequilla derretida poco a poco, agregar las pasas y la naranja la temperatura, a de estar entre 26-28º C. Poner en cámara de fermentación a 28-30º C. Durante 45-50 minutos Cortar en el tamaño deseado, volear y poner en moldes.

Fermentar a 30º C y 70 % de humedad hasta que el centro de la masa rebase el molde, decorar y cocer.

La temperatura será a 180º C. aproximadamente y el tiempo de cocción 50 minutos dependiendo del horno.