



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Navidad 2021



PRODUCTO TERMINADO

Panettone

PANETTONE DE FRUTOS SECOS

INGREDIENTES

Grupo Masa

| Ingrediente | KG |
|--------------------|--------------|
| Pentamix BAKELS | 1.000 |
| Levadura BAKELS | 0.040 |
| Margarina | 0.170 |
| Agua | 0.350 |
| Peso total: | 1.560 |

Grupo Relleno

| Ingrediente | KG |
|----------------------|--------------|
| Nueces | 0.170 |
| Almendras | 0.070 |
| Chispas de chocolate | 0.170 |
| Peso total: | 0.410 |

Grupo Decoración

| Ingrediente | KG |
|------------------------------|--------------|
| Claras de Huevo | 0.070 |
| Azúcar | 0.080 |
| Harina de almendra o maicena | 0.200 |
| Azúcar Impalpable | 0.100 |
| Peso total: | 0.450 |

MÉTODO

MASA

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Amasar hasta conseguir una masa homogénea y elástica.
3. Adicionar los ingredientes del relleno y amasar hasta que queden distribuidos en toda la masa.
4. Dividir y bolear unidades de acuerdo al tamaño de las pirotinas.
5. Dejar leudar hasta que la masa sobrepase 1cm del borde de las pirotinas.
6. Pintar con el glaseado (azúcar, clara, maicena o harina de almendra) y espolvorear el azúcar impalpable.
7. Hornear a 160°C por 30 - 35 minutos (para panes de 450g).
8. Dejar enfriar por 2 horas al ambiente.

DECORACIÓN

1. Espolvorear los panettones con azúcar impalpable.