



## BASE CONCENTRADA DE PANETÓN

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla en polvo para elaborar panetón.

### INGREDIENTES

Harina de Trigo Fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina (vitamina B3) 48 mg/kg, tiamina (vitamina B1) 5 mg/kg, riboflavina (vitamina B2) 4 mg/kg y ácido fólico 1.2 mg/kg], gluten, emulsionantes (SIN 472e, SIN 471, SIN 481i), sal, leche descremada en polvo, almidón modificado (SIN 1414), sustancia conservadora (SIN 282), estabilizador (SIN 415), edulcorante (SIN 955), complejo enzimático, antioxidante (SIN 300)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT09-005	25 kg	Bolsa	

## MÉTODO

### Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina Panetonera	35.000	70.00
Premezcla base concentrada de panetón	5.000	10.00
Levadura Bakels Platinum	0.800	1.60
Azúcar	2.000	4.00
<b>Peso total: 42.800</b>		

### Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua	20.000	40.00
Manteca	2.000	4.00
<b>Peso total: 22.000</b>		

### Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Azúcar Blanca	17.500	35.00
Agua helada	5.000	10.00
Colorante Natural Bakels	0.150	0.30
<b>Peso total: 22.650</b>		

### Grupo 3

Ingrediente	KG	%
Harina Panetonera	15.000	30.00
Premezcla base concentrada de panetón	2.500	5.00
Yemas Heladas	4.500	9.00
<b>Peso total: 22.000</b>		

### Grupo 4

Ingrediente	KG	%
Manteca	6.000	12.00
Margarina	3.500	7.00
<b>Peso total: 9.500</b>		

### Grupo 5

Ingrediente	KG	%
Esencia Panetón Premium Gourmet	0.240	0.48
Pasas	17.000	34.00
Frutas Confitadas	17.000	34.00
<b>Peso total: 34.240</b>		

## DESCRIPTION

1. Para la esponja, agregar a la amasadora los ingredientes del Grupo 1. Seguidamente los ingredientes del grupo 1a(Agregar la manteca cuando la masa haya absorbido toda el agua). Seguir con el amasado por 8 minutos promedio. 2. Fermentar la esponja por aproximadamente 90 minutos en cámara o 2 horas al ambiente. 3. Para elaborar la masa, mezclar los ingredientes del grupo 2 hasta que se mezclen por completo. 4. Agregar la esponja y los ingredientes del Grupo 3 y amasar hasta obtener una mezcla homogénea. 5. Añadir los ingredientes del Grupo 4 y continuar amasando por 5 minutos aproximadamente. 6. Finalmente añadir los ingredientes del Grupo 5 y amasar hasta que los ingredientes se distribuyan uniformemente. 7. Pesar, embolar y colocar en pirotines. 8. Fermentar aproximadamente por 3 horas, hasta que la parte central alcance el borde del pirotín. 9. Cortar en forma de cruz la parte central. 10. Hornear a 150°C por 55 minutos aproximadamente. 11. Dejar enfriar los panetones de 3 a 4 horas en un lugar fresco. 12. Proceder a embolsar.

\*Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

270 días



### TIPO

Polvo



### ALÉRGENOS

Contiene:, Gluten, Soya, Leche, Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener:, Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



### CATEGORÍA

Premezcla panadera, Premezcla para Panetón