



ESENCIAS PARA PANETÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Esencias líquidas de fácil aplicación, alta fijación en el producto. En base a aceites esenciales.

Sabores Disponibles:

Panetón Premium Gourmet; con perfil cítrico, Panetón Gold Gourmet; con perfil lácteo.

INGREDIENTES

Mezcla de aceites esenciales, químicos aromáticos y aditivos alimentarios.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NME06-008 / P.Premium	500 ml	Botella de Plástico	
NME06-011 / P.Premium	1 Lt	Botella de Plástico	
NME06-007 / P.Golden	500 ml	Botella de Plástico	
NME06-010 / P.Golden	1 Lt	Botella de Plástico	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina Panetonera	35.000
Levadura Bakels Platinum	0.800
Mejorador Vitapan Soft	0.350
Gluten Bakels	0.750
Azúcar	6.000
Peso total:	42.900

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua	18.000
Colorante Amarillo huevo	0.150
Peso total:	18.150

Grupo 1b

Ingrediente	KG
Manteca	2.000
Peso total:	2.000

Grupo 2

Ingrediente	KG
Azúcar	11.000
Agua helada	6.000
Peso total:	17.000

Grupo 3

Ingrediente	KG
Harina Panetonera	15.000
Mejorador Vitapan Soft	0.150
Gluten Bakels	0.750
Antimoho Mohopan	0.150
Leche en polvo	1.500
Sal	0.400
Yemas Heladas	5.000
Emulsuave Bakels	2.000
Peso total:	24.950

Grupo 4

Ingrediente	KG
Manteca	4.000
Margarina	4.000
Peso total:	8.000

Grupo 5

Ingrediente	KG
Esencia Panetón Premium Gourmet	0.300
Pasas	16.000
Frutas Confitadas	16.000
Peso total:	32.300

DESCRIPTION

Panetón Tradicional 1. Para la esponja, agregar a la amasadora los ingredientes del Grupo 1 y mezclar en seco aproximadamente por un minuto. 2. Agregar el agua proporcionalmente y el colorante, amasar (velocidad 1) por 5 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea. 3. Agrega la manteca y terminar de amasar por 4 minutos más hasta que se distribuya uniformemente. 4. Fermentar la esponja por 90 minutos en cámara o 2 horas al ambiente. 5. Para la masa, colocar los ingredientes del Grupo 2 en la amasadora y mezclar hasta diluir el azúcar. 6. Agregar la esponja y los ingredientes del Grupo 3 y amasar por 10 minutos hasta obtener una mezcla homogénea. 7. Añadir los ingredientes del Grupo 4 y continuar amasando por 5 minutos. 8. Añadir los ingredientes del Grupo 5 y terminar el amasado cuando éstos se distribuyan en toda la masa. 9. Dividir en 145 unidades con un peso de 1 kilo, embolar y colocar en pirotines. 10. Fermentar aproximadamente por 3 horas, hasta que la parte central alcance el borde del pilotín, corte en forma de cruz. 11. Hornear a 160°C de 50 a 60 minutos promedio. 12. Dejar enfriar los panetones de 3 a 4 horas en un lugar fresco. 13. Proceder a embolsar.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar herméticamente cerrado en lugar fresco y seco. Evitar exposición directa a la luz. Apilar un máximo de 5 niveles de producto durante el almacenamiento.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



TIPO

Líquido



CATEGORÍA

Esencias, Panetón