



## PANETÓN AL 25%

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla en polvo para la elaboración de panetón. Panetón suave y fresco durante toda su vida útil, excelente sabor y fibra.

### 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 |
|-----------|--------|-------|--------------|
| NPT09-004 | 25 kg  | Bolsa |              |

## MÉTODO

### Grupo 1

| Ingrediente               | KG     | %     |
|---------------------------|--------|-------|
| Harina Panetonera         | 24.000 | 48.00 |
| Premezcla Panetón al 25%  | 6.000  | 12.00 |
| Levadura Bakels           | 0.800  | 1.60  |
| <b>Peso total: 30.800</b> |        |       |

### Grupo 1a

| Ingrediente               | KG     | %     |
|---------------------------|--------|-------|
| Agua                      | 18.000 | 36.00 |
| Azúcar                    | 4.000  | 8.00  |
| <b>Peso total: 22.000</b> |        |       |

### Grupo 2

| Ingrediente               | KG     | %     |
|---------------------------|--------|-------|
| Azúcar                    | 12.000 | 24.00 |
| Agua helada               | 6.000  | 12.00 |
| Colorante sugerido        | 0.150  | 0.30  |
| <b>Peso total: 18.150</b> |        |       |

### Grupo 3

| Ingrediente               | KG     | %     |
|---------------------------|--------|-------|
| Harina Panetonera         | 16.000 | 32.00 |
| Premezcla Panetón al 25%  | 4.000  | 8.00  |
| Yemas Heladas             | 4.000  | 8.00  |
| <b>Peso total: 24.000</b> |        |       |

### Grupo 4

| Ingrediente               | KG     | %     |
|---------------------------|--------|-------|
| Manteca                   | 10.000 | 20.00 |
| Margarina                 | 3.500  | 7.00  |
| <b>Peso total: 13.500</b> |        |       |

### Grupo 5

| Ingrediente               | KG     | %     |
|---------------------------|--------|-------|
| Esencia Panetón Bakels    | 0.240  | 0.48  |
| Pasas                     | 14.500 | 29.00 |
| Frutas Confitadas         | 14.500 | 29.00 |
| <b>Peso total: 29.240</b> |        |       |

## DESCRIPTION

1. Para la esponja, agregar a la amasadora los ingredientes del Grupo 1. Incorporar el agua y seguir con el amasado por 8 minutos. 2. Fermentar la esponja por 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 por 10 minutos 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 por 5 minutos hasta que los ingredientes se distribuyan uniformemente. 7. Dividir en 134 unidades con un peso de 1 kilo, 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 de 55 a 60 minutos. 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

Panetón, Premezcla panadera, Premezcla para Panetón