



## PANETÓN CLASSIC

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla en polvo a base de harina de trigo para preparar panetón. Excelente volumen, buena fibra y estructura de miga.

### INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg], gluten, sal, emulsionantes (SIN 472e, SIN 471, SIN 481i), almidón modificado (SIN 1414), sustancia conservadora (SIN 282), estabilizador (SIN 415), edulcorante (SIN 954iv), complejo enzimático (SIN 1100i, SIN 1104), antioxidante (SIN 300)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT09-002	25 kg	Bolsa	

## MÉTODO

### Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Panetón Classic	15.000	60.00
Levadura Bakels	0.350	1.40
Azúcar	2.000	8.00
<b>Peso total: 17.350</b>		

### Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua	9.000	34.00
<b>Peso total: 9.000</b>		

### Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Azúcar Blanca	6.500	26.00
Agua helada	4.000	16.00
Colorante Natural Bakels	0.070	0.28
<b>Peso total: 10.570</b>		

### Grupo 3

Ingrediente	KG	%
Premezcla Panetón Classic	10.000	40.00
Yemas Heladas	2.000	8.00
<b>Peso total: 12.000</b>		

### Grupo 4

Ingrediente	KG	%
Manteca	4.000	16.00
Margarina	2.000	8.00
Esencia Panetón Bakels	0.120	0.48
<b>Peso total: 6.120</b>		

### Grupo 5

Ingrediente	KG	%
Pasas	7.500	30.00
Frutas Confitadas	7.500	30.00
<b>Peso total: 15.000</b>		

## DESCRIPTION

Panetón Classic 1. Para la esponja, mezclar los ingredientes del grupo 1 en la amasadora. Incorporar el agua y seguir con el amasado por 8 minutos aproximadamente. 2. Dejar fermentar en cámara por 90 minutos o a temperatura ambiente por 2 horas aproximadamente. 3. Pasado el tiempo de fermentación, se elabora la masa. Para ello, mezclar los ingredientes del grupo 2 hasta que se mezclen por completo. 4. Añadir el grupo 3 y continuar con el amasado por 8 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea. 5. Agregar el grupo 4 y continuar el amasado hasta lograr una masa elástica y tenaz, aproximadamente por 4 minutos. 6. Agregar el Grupo 5 y continuar con el sobado hasta que se distribuyan uniformemente. 7. Dividir la masa en 70 unidades de 950 g, embolar y colocar en pirotones. 8. Dejar que la masa fermente hasta que la parte central alcance el borde del piroton, aproximadamente por 3 horas en cámara. 9. Cortar en forma de cruz la parte central. 10. Hornear a 150°C por 55-60 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, 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