



PANETÓN GOLDEN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Contiene yema de huevo en polvo, lo cual permite ahorrar tiempo, con calidad y acabado Gourmet, buena fibra, alta humedad, mayor tiempo de vida útil del producto terminado.

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico], gluten, azúcar, leche descremada en polvo, emulsionantes (SIN 341i, SIN 472e, SIN 471), yema de huevo en polvo, almidón modificado (SIN 1414), sal yodada (<1.5%), complejo enzimático, conservante (SIN 282), estabilizante (SIN 415), sabor permitido (vainillina), edulcorante (SIN 954iv), antioxidante (SIN 300), colores (SIN 102, SIN 110), CONTIENE TARTRAZINA.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT09-003	25 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Golden	15.000
Levadura Instantánea Bakels Platinum	0.450
Azúcar Blanca	1.500
Peso total: 16.950	
Grupo 1a	
Ingrediente	KG
Agua	8.500
Peso total: 8.500	
Grupo 2	
Ingrediente	KG
Azúcar Blanca	6.000
Agua helada	4.500
Peso total: 10.500	
Grupo 3	
Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Golden	10.000
Peso total: 10.000	
Grupo 4	
Ingrediente	KG
Manteca	4.000
Margarina	2.000
Esencia Panetón Bakels	0.100
Peso total: 6.100	
Grupo 5	
Ingrediente	KG
Pasas	7.000
Frutas Confitadas	7.000
Peso total: 14.000	

DESCRIPTION

Panetón Golden 1. Para la esponja, mezclar los ingredientes del grupo 1 en la amasadora. Incorporar el agua y seguir con el amasado por 8 minutos. 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 promedio hasta obtener una masa homogénea. 5. Agregar el grupo 4 y continuar con 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 66 unidades de 1 kilo, embolar y colocar en pirotines. 8. Dejar que la masa fermente hasta que la parte central alcance el borde del pirotín, 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.

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

180 días



TIPO

Polvo



CATEGORÍA

Panetón, Premezcla para Panetón