



PANETÓN GOLDEN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla en polvo para la elaboración de panetón. Contiene yema de huevo en polvo, simplificando su proceso.

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 de trigo, leche descremada en polvo, yema de huevo deshidratada, azúcar, emulsionantes (SIN 472e, SIN 471, SIN 481i), estabilizadores (SIN 1414, SIN 415), sal, sustancia conservadora (SIN 282), sabor artificial (etil vainillina), edulcorante (SIN 955), antioxidantes (SIN 1102, SIN 300), colorante (SIN 160bii), acentuador de sabor (SIN 1104), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT09-003	25 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Panetón Golden	15.000	60.00
Azúcar Blanca	1.500	6.00
Levadura Bakels	0.400	1.60
Peso total: 16.900		

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua	9.000	36.00
Peso total: 9.000		

Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Azúcar Blanca	6.500	26.00
Agua helada	4.500	18.00
Peso total: 11.000		

Grupo 3

Ingrediente	KG	%
Premezcla Panetón Golden	10.000	40.00
Peso total: 10.000		

Grupo 4

Ingrediente	KG	%
Manteca	4.500	18.00
Margarina	2.000	8.00
Esencia Panetón Premium	0.100	0.40
Peso total: 6.600		

Grupo 5

Ingrediente	KG	%
Pasas	7.000	28.00
Frutas Confitadas	7.000	28.00
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

270 días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene:, Gluten, Huevo, 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