



PANETÓN PREMIUM LITE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla de panetón premium con concepto saludable, libre de octógonos y con inclusión de fibra y masa madre.

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],, edulcorantes (SIN 965i, SIN 955), gluten de trigo, estabilizadores (SIN 1405, SIN 1200, SIN 412, SIN 415), leche descremada, yema en polvo, emulsionantes (SIN 471, SIN 472e, SIN 481i), sal, sustancias conservadoras (SIN 282, SIN 200), masa madre en polvo, aroma artificial (etil vainillina), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i), colorante (SIN 160bii), antioxidantes (SIN 1102, SIN 300)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT09-015	25 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1		
Ingrediente	KG	%
Premezcla Panetón Premium Lite	5.000	20.00
Levadura Bakels Platinum	0.400	1.60
Peso total: 5.400		
Grupo 1a		
Ingrediente	KG	%
Agua	10.000	40.00
Peso total: 10.000		
Grupo 2		
Ingrediente	KG	%
Premezcla Panetón Premium Lite	20.000	80.00
Peso total: 20.000		
Grupo 2a		
Ingrediente	KG	%
Agua	2.000	8.00
Peso total: 2.000		
Grupo 3		
Ingrediente	KG	%
Azúcar	2.000	8.00
Esencia Panetón Bakels	0.050	0.20
Peso total: 2.050		
Grupo 4		
Ingrediente	KG	%
Manteca	1.250	5.00
Aceite	1.250	5.00
Peso total: 2.500		
Grupo 5		
Ingrediente	KG	%
Pasas	3.000	12.00
Pecanas	1.750	7.00
Peso total: 4.750		

DESCRIPTION

POOLISH 1. Para el poolish, agregar a un bowl los ingredientes del Grupo 1 Incorporar el agua y mezclar hasta que este homogéneo. 2. Reposar el poolish por 60 minutos al ambiente. ESPONJA 3. Para la esponja, agregar a la amasadora los ingredientes del Grupo 2 junto con el poolish. Incorporar el agua y seguir con el amasado por 6 minutos. 4. Fermentar la esponja por 90 minutos en cámara o 2 horas al ambiente. MASA 1. Para elaborar la masa, agregar la esponja y los ingredientes del Grupo 3 y amasar por 6 - 8 minutos hasta obtener una mezcla homogénea. 2. Añadir los ingredientes del Grupo 4 y continuar amasando por 5 minutos aproximadamente. 3. Finalmente añadir los ingredientes del Grupo 5 y amasar por 5 minutos hasta que los ingredientes se distribuyan uniformemente. 4. Dividir en 49 unidades con un peso de 950 gramos, embolar y colocar en pirotines. 5. Fermentar aproximadamente por 2 horas, hasta que la parte central alcance el borde del pirotín. 6. Cortar en forma de cruz la parte central. 7. Hornear a 155°C por 45 minutos. 8. Dejar enfriar los panetones de 3 a 4 horas en un lugar fresco. 9. Proceder a embolsar. *Los tiempos y temperatura pueden

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Pruebe nuestras versiones de Levadura Bakels Platinum.
- 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, 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

Concentrados de Panadería, Panadería