



PANETÓN PREMIUM

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla completa en polvo para la elaboración de panetón.

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

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT09-001	25 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Panetón Premium	15.000	60.00
Azúcar	1.500	6.00
Levadura Bakels	0.350	1.40
Peso total: 16.850		

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	3.250	13.00
Peso total: 9.750		

Grupo 3

Ingrediente	KG	%
Premezcla Panetón Premium	10.000	40.00
Yemas Heladas	2.000	8.00
Colorante sugerido	0.070	0.28
Peso total: 12.070		

Grupo 4

Ingrediente	KG	%
Manteca	4.000	16.00
Margarina	2.000	8.00
Esencia Panetón Premium	0.100	0.40
Peso total: 6.100		

Grupo 5

Ingrediente	KG	%
Pasas	7.000	28.00
Frutas Confitadas	7.000	28.00
Peso total: 14.000		

YIELD

70

DESCRIPTION

Panetón Premium 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.

POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.
- Falta de cocción en la preparación según receta.

OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- No consumir sin reconstituir. El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



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