



PANETÓN SABOR CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla en polvo a base de harina de trigo para preparar panetones sabor chocolate. Intenso sabor a chocolate, contiene yema de huevo en polvo, lo cual permite ahorrar tiempo, con calidad y acabado Gourmet, alta humedad, mayor tiempo de vida útil del producto terminado.

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],, gluten de trigo, cocoa en polvo, estabilizadores (SIN 1200, SIN 415), emulsionantes (SIN 471, SIN 481i, SIN 472e), leche descremada en polvo, yema en polvo, colorante (SIN 150c), sal, sustancia conservadora (SIN 282), sabores artificiales (vainilla, chocolate), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i), antioxidantes (SIN 1102, SIN 300), acentuador de sabor (SIN 1104), edulcorante (SIN 955)

EMBALAJE

Código
NPT09-014

Tamaño
25 kg

Tipo
Bolsa

Paletización

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Panetón sabor chocolate	15.000	60.00
Levadura Instantánea Bakels Platinum	0.380	1.50
Azúcar Blanca	1.500	6.00

Peso total: 16.880

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua	8.750	35.00

Peso total: 8.750

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 sabor chocolate	10.000	40.00

Peso total: 10.000

Grupo 4

Ingrediente	KG	%
Manteca	6.250	25.00
Aceite	1.000	4.00
Chispas sabor chocolate	7.500	30.00

Peso total: 14.750

DESCRIPTION

Panetón sabor chocolate 1.Para la esponja, mezclar los ingredientes del grupo 1 en la amasadora. Incorporar el agua y seguir con el amasado por 6 minutos aproximadamente. 2.Dejar fermentar en cámara por 2 horas o a temperatura ambiente por 2 horas 30 minutos 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 10 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 5 minutos. 6.Agregar el Grupo 5 y continuar con el sobado hasta que se distribuyan uniformemente. 7.Dividir la masa en 63 unidades de 950 g o el peso que ud. Desea, embolar y colocar en pirotones. 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 50 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, 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