



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

# CHOCOTÓN

## INGREDIENTES

### Grupo 1

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Panetón Golden</a>	15.000
Levadura Bakels Platinum	0.400
Azúcar blanca	1.500
<b>Peso total:</b>	<b>16.900</b>

### Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua	9.000
<b>Peso total:</b>	<b>9.000</b>

### Grupo 2

Ingrediente	KG
Azúcar blanca	5.500
Agua helada	4.500
<b>Peso total:</b>	<b>10.000</b>

### Grupo 3

Ingrediente

Premezcla Panetón Golden

KG

10.000

**Peso total:** 10.000

### Grupo 4

Ingrediente

Manteca

Trufa Oscura Bakels

Esencia Panetón Bakels

KG

4.500

2.000

0.050

**Peso total:** 6.550

### Grupo 5

Ingrediente

Chispas de Chocolate

KG

10.000

**Peso total:** 10.000

## MÉTODO

1. Para la esponja, mezclar los ingredientes del **Grupo 1** en la amasadora. Incorporar el **Grupo 1a** y seguir con el amasado por 8 minutos apróx.
2. Dejar fermentar en cámara por 90 minutos o temperatura ambiente por 2 horas apróx.
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, apróx por 4 minutos.
6. Agregar el **Grupo 5** y continuar con el amasado hasta que se distribuyan uniformemente.
7. Dividir la masa con el peso requerido, embolar y colocar en pirotones.
8. Dejar que la masa fermente hasta que la parte central alcance el borde del pirotín, apróx por 3 horas en cámara.
9. Cortar en forma de cruz la parte central.
10. Hornear a 150°C de 25-30 minutos apróx.
11. Dejar enfriar los panetones de 3 a 4 horas en un lugar fresco.
12. Proceder a embolsar