



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

## PANDORO DE NARANJA

### INGREDIENTES

#### Grupo ESPONJA

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Panetón Premium</a>	1.500
Azúcar blanca	0.150
<a href="#">Levadura Bakels Platinum</a>	0.035
Agua	0.900
<b>Peso total:</b>	<b>2.585</b>

#### Grupo REFUERZO

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Panetón Premium</a>	1.000
Agua helada	0.360
Azúcar blanca	0.650
Margarina	0.200
Yemas de huevo	0.200
Manteca	0.400
<a href="#">Esencia de Naranja</a>	0.010
<b>Peso total:</b>	<b>2.820</b>

### MÉTODO

Esponja

1. En la amasadora, mezclar la premezcla con la levadura. Mientras se integran, disolver el azúcar en el agua.
2. Añadir el agua con el azúcar disuelto a la amasadora y trabajar la mezcla en primera velocidad hasta integrar.
3. Continuar el amasado durante 5 minutos, hasta obtener una masa lisa y poco elástica.
4. Retirar la masa de la amasadora y colocarla sobre una bandeja. Dejar fermentar durante 1.5 a 2 horas a temperatura ambiente.

#### **Refuerzo**

1. Disolver el azúcar en agua, añadir la esponja cortada en trozos e integrar por 1 min, luego añadir la premezcla, las yemas de huevo y el colorante. Amasar en velocidad 1 por 8 min aproximadamente hasta obtener una masa homogénea y elástica.
2. Agregar las grasas y la esencia y continuar el amasado en primera velocidad por 4 minutos aproximadamente o hasta obtener una masa elástica.
3. Dividir la masa en piezas de 900 gr (6 unidades), embolar y colocar dentro de los moldes de Pandoro previamente engrasados con una fina capa de Desmoldante 65.
4. Fermentar los panetones en cámara durante 3 horas (desarrollo en promedio 3/4 partes del molde) y hornear a 150°C por 60 minutos.
5. Retirar los panetones del horno y dejar reposar por 3 horas o hasta enfriar por completo.
6. Decorar espolvoreando azúcar en polvo.