



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

PANETÓN CHOCOTÓN

INGREDIENTES

Grupo ESPONJA

Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Golden	1.500
Azúcar blanca	0.150
Levadura Bakels Platinum	0.035
Agua	0.900
Peso total:	2.585

Grupo REFUERZO

Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Golden	1.000
Agua helada	0.450
Azúcar blanca	0.600
Chispas de Chocolate	1.000
Trufa Oscura Bakels	0.200
Manteca	0.450
Peso total:	3.700

MÉTODO

Espanja

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. Amasar en velocidad 1 por 8 min aproximadamente hasta obtener una masa homogénea y elástica.
2. Incorporar las grasas y la esencia, y continuar el amasado a velocidad 1 durante aproximadamente 4 minutos, o hasta lograr una masa elástica.
3. Añadir las pasas y la fruta confitada. Amasar durante 1 minuto más para asegurar una distribución uniforme de los ingredientes.
4. Dividir la masa en piezas de 550 gr (11 unidades), embolar y colocar dentro de los pirotines.
5. Fermentar los panetones en cámara durante 3 horas o hasta que la parte central del panetón alcance el borde del pirotín. Hornear a 160°C por 30 a 35 minutos aproximadamente.
6. Retirar los panetones del horno y reposar durante 3 horas o hasta que se enfríen por completo.