



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

PANETÓN "EL PATRIOTA"

INGREDIENTES

Grupo ESPONJA

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Panetón Premium</u>	1.500
Azúcar blanca	0.150
<u>Levadura Bakels Platinum</u>	0.035
Agua	0.900
Peso total:	2.585

Grupo CRUMBLE DE RED VELVET

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Red Velvet</u>	0.500
Maicena	0.400
Azúcar en polvo	0.100
Manteca	0.250
Colorante en gel rojo	0.010
Peso total:	1.260

Grupo REFUERZO

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Panetón Premium</u>	1.000
Agua helada	0.325
Azúcar blanca	0.650
Margarina	0.200
Yemas de huevo	0.200
Manteca	0.400
<u>Esencia Panetón Gold Gourmet</u>	0.010
Colorante líquido amarillo huevo	0.007
Pasas Morenas	0.700
Frutas Confitadas	0.700
Peso total:	4.192

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.

Crumble de Red Velvet

1. Colocar en la batidora todos los ingredientes, exceptuando el colorante en gel.
2. Trabajar con la paleta a baja velocidad hasta lograr un arenado fino. Luego, añade el colorante en gel poco a poco, hasta lograr una arena gruesa del color deseado.
3. Reservar la mezcla hasta que se requiera

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. Incorporar las grasas y la esencia, y continuar amasando en primera velocidad aproximadamente 4 minutos, o hasta lograr una masa elástica.
3. Agregar las pasas, la fruta confitada y continuar amasando durante 1 minuto para asegurar una distribución uniforme.
4. Dividir la masa en piezas de 950 gr (7 unidades), embolar y colocar dentro de los pirotones.
5. Fermentar en cámara durante aproximadamente 2 horas, o hasta que la masa haya alcanzado el 70% de su fermentación total.
6. Pintar los panetones con agua y colocar 90 gr de Crumble de Red Velvet encima, esparciéndolo uniformemente.
7. Fermentar los panetones durante 1 hora más y hornear a 150°C durante aproximadamente 60 minutos.
8. Retirar los panetones del horno y deja reposar durante 3 horas o hasta que se enfríen por completo.
9. Decorar espolvoreando azúcar en polvo encima