



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

PANETÓN FRUTAL CROCANTE

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Manzana	0.200
Relleno Frutal Piña	0.100
Relleno Frutal Durazno	0.100
Peso total:	0.400

Grupo 2

Ingrediente	KG
Ganache Blanco Crocante	0.180
Aguaymanto Deshidratado	0.010
Almendras	0.010
Damascos	0.020
Peso total:	0.220

MÉTODO

Preparación del panetón

1. Una vez frío el panetón, hacemos 4 cortes horizontales para dividirlo en 5 discos de la misma altura.
2. Aplicamos **Relleno Frutal Manzana** al primer disco y esparcimos uniformemente.
3. Posicionamos el siguiente disco encima y repetimos el proceso con los **rellenos Piña y Durazno**.

Decoración

1. Tras terminar de rellenar el Panetón, calentamos el **Ganache Blanco Crocante** hasta obtener una consistencia líquida.
2. Bañamos al Panetón con la **Ganache Blanco Crocante** hasta taparlo por completo.
3. Antes de que el Ganache se solidifique, decoramos con los frutos secos por encima. Dejamos reposar.