



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

# PANETÓN FRUTOS PERUANOS

## INGREDIENTES

### Grupo POOLISH

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Panetón Lite Multisemillas</a>	0.500
<a href="#">Levadura Bakels Platinum</a>	0.040
Agua	1.000
<b>Peso total:</b>	<b>1.540</b>

### Grupo ESPONJA

Ingrediente	KG
Agua	0.250
<a href="#">Premezcla Panetón Lite Multisemillas</a>	2.000
<b>Peso total:</b>	<b>2.250</b>

### Grupo REFUERZO

Ingrediente	KG
Azúcar	0.250
Manteca	0.125
Aceite	0.125
<a href="#">Esencia Panetón Gold Gourmet</a>	0.005
Arándanos Deshidratados	0.250
Aguaymanto Deshidratado	0.250
Castaña	0.250
<b>Peso total:</b>	<b>1.255</b>

## MÉTODO

### Polish

1. En un bol, mezclar la premezcla con la levadura.
2. Agregar el agua y mezclar hasta integrar completamente.
3. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 60 minutos.

### Esponja

1. En la amasadora, combinar la premezcla de Panetón Lite Multisemillas con el polish.
2. Incorporar el agua y amasar durante 8 minutos hasta obtener una masa lisa y ligeramente elástica.
3. Fermentar la esponja a temperatura ambiente durante 2 horas.

### Refuerzo

1. Añadir la esponja y el azúcar a la amasadora. Amasar durante 8 minutos hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Agregar las grasas y la esencia, y continuar amasando durante aproximadamente 4 minutos.
3. Incorporar los frutos secos y amasar por 2 minutos, hasta que los ingredientes se distribuyan uniformemente.
4. Retirar la masa de la amasadora y dividir en piezas de 950 gr. Embolar, humedecer la superficie del bollo con agua y cubrirla con kiwicha pop.
5. Fermentar por 3 horas en cámara y hornear a 155°C por 45 minutos.
6. Retirar los panetones del horno y enfriar durante 3 horas.