



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

PANETÓN GOLDEN

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Golden	15.000
Levadura Bakels Platinum	0.400
Azúcar	1.500
Peso total:	16.900

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua	9.000
Peso total:	9.000

Grupo 2

Ingrediente	KG
Azúcar	6.500
Agua helada	4.500
Peso total:	11.000

Grupo 3

Ingrediente

Premezcla Panetón Golden

KG

10.000

Peso total: 10.000

Grupo 4

Ingrediente

Manteca

Margarina

Esencia Panetón Bakels

KG

4.500

2.000

0.100

Peso total: 6.600

Grupo 5

Ingrediente

Pasas

Frutas Confitadas

KG

7.000

7.000

Peso total: 14.000

MÉTODO

1. Para la esponja, mezclar los ingredientes del **Grupo 1** en la amasadora. Incorporar el **Grupo 1a** y seguir con el amasado por 8 minutos aprox.
2. Dejar fermentar en cámara por 90 minutos o temperatura ambiente por 2 horas aprox.
3. Pasado el tiempo de fermentación, se elabora la masa; para ello, mezclar los ingredientes del **Grupo 2** hasta que se mezclen por completo.
4. Añadir el **Grupo 3** y continuar con el amasado por 8 minutos promedio hasta obtener una masa homogénea.
5. Agregar el **Grupo 4** y continuar con el amasado hasta lograr una masa elástica y tenaz, aprox por 4 minutos.
6. Agregar el **Grupo 5** y continuar con el amasado hasta que se distribuyan uniformemente.
7. Dividir la masa con el peso requerido, embolar y colocar en pirotines.
8. Dejar que la masa fermente hasta que la parte central alcance el borde del pirotín, aprox por 3 horas en cámara.
9. Cortar en forma de cruz la parte central.
10. Hornear a 150°C de 55-60 minutos aprox.
11. Dejar enfriar los panetones de 3 a 4 horas en un lugar fresco.
12. Proceder a embolsar