BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado

CATEGORÍA

Panadería

PANETON HELADO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream Vainilla	0.070
Agua	0.180
Leche fresca	0.070
Pasas Morenas	0.060
Fruta Confitada Roja	0.060
Fruta Confitada Verde	0.060

Peso total: 0.500

Grupo 2

Ingrediente	KG
Trufa Oscura Bakels	0.040
Pasas Morenas	0.010
Fruta Confitada Roja	0.010
Fruta Confitada Amarilla	0.010
Fruta Confitada Verde	0.010

Peso total: 0.080

MÉTODO

Preparación del panetón

1. Una vez frio el panetón, hacemos un corte vertical para dividir al panetón en 2 partes.
2. Retiramos la miga de ambas piezas dejando un cascarón de 3cm de panetón.
   Preparación de Panetón.

Relleno de Helado Vainilla Confitado

1. Para la preparación del helado de vainilla combinar la Premezcla Bakels Instant Ice Cream con agua y leche fresca.
2. Mezclar por 1 minuto en licuadora o mixer manual.
3. Reposar 5 minutos y agregar en la tolva de maquina de helados de tipo Gelato.
4. Tras el proceso, reservar en congeladora.
5. Rellenar completamente las piezas huecas de panetón con el helado. Unir ambas piezas del panetón y llevar al congelador por 1 hora.

Decoración

1. Sumergir la parte superior del panetón (hasta la altura del pirotín) en Trufa Oscura derretida. Dejar escurrir unos segundos.
2. Finalmente, colocamos los frutos y pasas del **Grupo 2** encima de la Trufa oscura, de manera en que estos se vean separados.