



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

## PANETON LITE MULTISEMILLAS

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente

Premezcla Panetón Lite Multisemillas

Levadura Bakels Platinum

KG

5.000

0.400

**Peso total: 5.400**

#### Grupo 1a

Ingrediente

Agua

KG

10.000

**Peso total: 10.000**

#### Grupo 2

Ingrediente

Premezcla Panetón Lite Multisemillas

KG

20.000

**Peso total: 20.000**

#### Grupo 2a

Ingrediente

Agua

KG

2.000

**Peso total: 2.000**

### Grupo 3

Ingrediente	KG
Azúcar	2.000
<a href="#">Esencia Panetón Bakels</a>	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>2.050</b>

### Grupo 4

Ingrediente	KG
Manteca	1.250
Aceite	1.250
<b>Peso total:</b>	<b>2.500</b>

### Grupo 5

Ingrediente	KG
Pasas	3.000
Pecanas	1.750
<b>Peso total:</b>	<b>4.750</b>

## MÉTODO

1. Para el poolish, agregar a un bowl los ingredientes del **Grupo 1**. Incorporar el **Grupo 1a** y mezclar hasta que este homogéneo.
2. Reposar el poolish por 60 minutos al ambiente.
3. Para la esponja, agregar a la amasadora los ingredientes del **Grupo 2** junto con el poolish.
4. Incorporar el agua y seguir con el amasado por 6 minutos.
5. Fermentar la esponja por 90 minutos en cámara o 2 horas al ambiente.
6. Para elaborar la masa, agregar la esponja y los ingredientes del **Grupo 3** y amasar por 6 a 8 minutos hasta obtener una mezcla homogénea.
7. Añadir los ingredientes del **Grupo 4** y continuar amasando por 5 minutos aprox. Finalmente añadir los ingredientes del **Grupo 5** y amasar por 5 minutos hasta que los ingredientes se distribuyan uniformemente.
8. Dividir la masa, embolar y colocar en pirotines.
9. Fermentar aproximadamente por 2 horas, hasta que la parte central alcance el borde del pirotín.
10. Cortar en forma de cruz la parte central.
11. Hornear a 155°C de 45-50 minutos aprox.
12. Dejar enfriar los panetones de 3 a 4 horas en un lugar fresco.
13. Proceder a embolsar