



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

# PANETÓN PREMIUM

## INGREDIENTES

### Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Panetón Premium</u>	15.000
Levadura Bakels Platinum	0.350
Azúcar	1.500
<b>Peso total:</b>	<b>16.850</b>

### Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua	9.000
<b>Peso total:</b>	<b>9.000</b>

### Grupo 2

Ingrediente	KG
Azúcar	6.500
Agua helada	3.250
<b>Peso total:</b>	<b>9.750</b>

### Grupo 3

Ingrediente	KG
<b>Premezcla Panetón Premium</b>	10.000
Yemas Heladas	2.000
Colorante sugerido	0.070
<b>Peso total:</b>	<b>12.070</b>

### Grupo 4

Ingrediente	KG
Manteca	4.000
Margarina	2.000
Esencia Panetón Bakels	0.100
<b>Peso total:</b>	<b>6.100</b>

### Grupo 5

Ingrediente	KG
Pasas	7.000
Frutas Confitadas	7.000
<b>Peso total:</b>	<b>14.000</b>

## 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, apróx 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.