



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

## PANETÓN RELLENO

### INGREDIENTES

#### Grupo ESPONJA

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Panetón Chocolate</a>	1.500
<a href="#">Levadura Bakels Platinum</a>	0.038
Azúcar blanca	0.150
Agua	0.875
<b>Peso total:</b>	<b>2.563</b>

#### Grupo REFUERZO

Ingrediente	KG
Azúcar blanca	0.650
Agua	0.325
<a href="#">Premezcla Panetón Chocolate</a>	1.000
Manteca	0.625
Aceite	0.100
<b>Peso total:</b>	<b>2.700</b>

#### Grupo COMPLEMENTO

Ingrediente	KG
<a href="#">Relleno Vainilla Cream</a>	0.300
<b>Peso total:</b>	<b>0.300</b>

## MÉTODO

### Espanja

1. En la amasadora, mezclar la premezcla con la levadura. Mientras se integran, disolver el azúcar en el agua.
2. Añadir el agua con el azúcar disuelto a la amasadora y trabajar la mezcla en primera velocidad hasta integrar.
3. Continuar el amasado durante 5 minutos, hasta obtener una masa lisa y poco elástica.
4. Retirar la masa de la amasadora y colocarla sobre una bandeja. Dejar fermentar durante 2 horas a temperatura ambiente.

### Refuerzo

1. Disolver el azúcar en agua, añadir la esponja cortada en trozos e integrar por 1 min.
2. Añadir la premezcla y amasar durante aproximadamente 10 minutos, hasta obtener una masa homogénea.
3. Incorporar las grasas y continúa amasando hasta lograr una masa elástica y tenaz, aproximadamente 5 minutos.
4. Dividir la masa de acuerdo con las indicaciones para elaborar tres variedades de productos.

### Panetón Relleno

1. Porcionar 1.700 kg de masa en 20 piezas de 85 gr cada una.
2. Bolear cada pieza y aplanarla ligeramente. Con ayuda de una manga, colocar 15 gr de Relleno Vainilla Cream en el centro de cada pieza.
3. Cerrar la pieza de masa, bolear y colocar 5 bollos en un pirotín de 500 gr.
4. Fermenta en cámara durante 2.5 a 3 horas.
5. Hornear a 150°C durante 35 minutos.
6. Dejar enfriar los panetones en un lugar fresco durante 2 a 3 horas. Decorar espolvoreando azúcar en polvo.