BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente

CATEGORÍA

Pastelería

PANETON SABOR CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Chocolate	15.000
Levadura Bakels Platinum	0.375
Azúcar	1.500
	Peso total: 16.875

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua	8.750
	Peso total: 8.750

Grupo 2

Ingrediente	KG
Azúcar	6.500
Agua helada	3.250
	Peso total: 9.750

Grupo 3

Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Chocolate	10.000
	Peso total: 10.000

Grupo 4

Ingrediente	KG
Manteca	6.250
Aceite	1.000
	Peso total: 7.250

Grupo 5

Ingrediente	KG
Chispas de Chocolate	7.500
	Peso total: 7.500

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 155ºC de 25-30 minutos aprox.
11. Dejar enfriar los panetones de 3 a 4 horas en un lugar fresco.
12. Proceder a embolsar.