



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

## PANETÓN TRADICIONAL

### INGREDIENTES

#### Grupo ESPONJA

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Panetón Golden</a>	1.500
Azúcar blanca	0.150
<a href="#">Levadura Bakels Platinum</a>	0.040
Agua	0.900
<b>Peso total:</b>	<b>2.590</b>

#### Grupo REFUERZO

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Panetón Golden</a>	1.000
Agua helada	0.450
Azúcar blanca	0.650
Margarina	0.200
Pasas Morenas	0.700
Manteca	0.450
<a href="#">Esencia Panetón Gold Gourmet</a>	0.010
Frutas Confitadas	0.700
<b>Peso total:</b>	<b>4.160</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 1.5 a 2 horas a temperatura ambiente.

### **Refuerzo**

1. Disolver el azúcar en agua, añadir la esponja cortada en trozos e integrar por 1 min, luego añadir la premezcla. Amasar en velocidad 1 por 8 min aproximadamente hasta obtener una masa homogénea y elástica.
2. Incorporar las grasas y la esencia, y continuar amasando a velocidad 1 durante aproximadamente 4 minutos, o hasta lograr una masa elástica.
3. Añadir las pasas y la fruta confitada. Amasar durante 1 minuto adicional para asegurar una distribución uniforme de los ingredientes.
4. Dividir la masa en piezas de 950 gr (7 unidades), embolar y colocar dentro de los pirotines.
5. Fermentar los panetones en cámara durante 3 horas, y hornear a 150°C durante 60 minutos.
6. Retirar los panetones del horno y dejar reposar durante 3 horas o hasta que se enfríen por completo.