



Panettone a Levitazione Naturale

PREIMPASTO

Ingredientes

BIMIX PANETTONE	2000g
AGUA	900g
YEMA DE HUEVOS	200g
MANTEQUILLA	400g
LEVADURA CR SUCRA	2g
TOTAL MASA	3502g

Elaboración

Amasar los ingredientes, excepto la mantequilla, hasta obtener una masa ligera y suave. A continuación, incorporar la mantequilla.

Dejar fermentar en bloque en cámara a 27-30°C durante 10-12 horas o hasta que la masa haya cuadruplicado su tamaño.

IMPASTO

Ingredientes

PREIMPASTO	3502g
BIMIX PANETTONE	600g
AGUA	100g
AROMA	10g
YEMA DE HUEVOS	300g
AZÚCAR	600g
MIEL	60g
MANTEQUILLA	400g
FRUTA / PASAS / CHOCOLATE	1400g
TOTAL MASA	6972g

Elaboración

Amasar el preimpasto, BIMIX PANETTONE y el agua hasta obtener una masa ligera y suave. Añadir el azúcar y, por este orden, las yemas, la mantequilla, el aroma y, por último, la fruta.

Temperatura de la masa: 25-28°C.

Dejar reposar la masa 45-60 minutos en cámara de fermentación a 27-30°C.

Cortar piezas y bolear.

Para elaborar PANETTONE ALTO:

Colocar la masa en moldes cilíndricos altos y dejar fermentar durante 5 horas en cámara de fermentación a 27-30°C con 70-80% de H.R. Antes de hornear, realizar un corte en forma de cruz y poner una nuez de mantequilla justo en el centro. Hornear de forma habitual (55 minutos a 180-185°C con la válvula abierta).

Para elaborar PANETTONE BAJO:

Colocar la masa en moldes cilíndricos bajos y dejar fermentar durante 5 horas en cámara de fermentación a 27-30°C con 70-80% de H.R. Antes de hornear, realizar un corte en forma de cruz y poner una nuez de mantequilla justo en el centro. Hornear de forma habitual (55 minutos a 180-185°C con la válvula abierta).

Para elaborar PANETTONE VENEZIANA:

Colocar la masa en moldes bajos y dejar fermentar durante 5 horas en cámara de fermentación a 27-30°C con 70-80% de H.R. Glasear. Hornear de forma habitual (55 minutos a 180-185°C con la válvula abierta).