

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



MODERNA
ALIMENTOS

Panettone

•ESPONJA PANETTONE•

INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD
Harina Pani Plus	100%	250 g.
Levadura Bakels	0.1%	0.3 g.
Agua	60%	150 g.
Total Masa / Porcentaje	160.1%	400 g.



•PANETTONE•

INGREDIENTES	PORCENTAJE	CANTIDAD
Esponja	40%	400 g.
Harina Pani Plus	100%	1000 g.
Sal	1%	10 g.
Azúcar	37%	370 g.
Levadura Bakels	4%	40 g.
Manteca Mante Plus	10%	100 g.
Margarina Marga Plus	15%	150 g.
Yemas de Huevos	20%	200 g.
Aqua	27%	270 g.
Leche en polvo	3%	30 g.
Esencia Panettone	0.8%	8 g.
Pasas	25%	250 g.
Fruta confitada	25%	250 g.
Total Porcentaje / Gramos	268%	3078 g.

PREPARACIÓN :

1 Prepara el fermento (esponja inicial): con 12 horas de anticipación.



2 Hidrata pasas en agua con algún tipo de licor optional ron, coñac o brandy.



3 Pesa los ingredientes: harina, levadura, sal, azúcar, agua, yemas de huevo, leche en polvo, manteca, margarina y esencia.



4 Coloca todos los ingredientes antes pesados excepto pasas y fruta confitada en nuestra amasadora.



5 Amasa hasta desarrollar el gluten de la masa.



6 Incorpora las frutas confitadas y las pasas con amasado en velocidad baja nivel (1).



7 Deja reposar la masa por 15 minutos cubierta con plástico de alimentos.



8 Divide la masa de 500gr y bolea ligeramente para colocar en el pirotin.



9 Leuda o fermenta hasta duplicar el volumen inicial.



10 Barniza con huevo batido y realiza cortes en cruz antes de colocar al horno.



11 Precalienta el horno a 140 ° y hornea por un tiempo aproximado de 32 a 35 minutos.



12 Deja enfriar el producto por un tiempo aproximado de 3 a 5 horas para empacar y exhibir a la venta.



UTENSILIOS :



AMASADORA



BALANZA



BOWLS
(Tazones acero inoxidable)



PIROTINES



CORTADOR
DE PAN



BROCHA



MasterPlus

Más soluciones para tu negocio

Pani Plus

PREMIADA POR EL
**INTERNATIONAL
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA
ALIMENTOS**