

PANETTONE

1.- PRIMER AMASADO

HARINA DE PANETTONE IRCA.....3.250 grs.

Agua.....1.650 grs.

Mantequilla blanda.....500 grs.

Levadura.....20 grs.

Amasar la harina de PANETTONE, la mantequilla y dos tercios del agua, cuando se haya formado la masa agregar la levadura e ir añadiendo poco a poco el resto del agua, la masa estará lista cuando esté lisa y se despegue bien de las paredes de la amasadora, en unos 30 minutos, la masa debe estar entre 26 y 28 grados C. dejar fermentar a unos 24 grados durante 12 horas, la masa tiene que multiplicar por cuatro su volumen.

2.-SEGUNDO AMASADO.-

Primer amasado.....5.420 grs.

HARINA DE PANETTONE IRCA.....2.250 grs.

Mantequilla blanda.....1.000 grs.

Yema de huevo.....1.200 grs.

Azúcar.....500 grs.

Sal.....45 grs.

Pasas.....1.500 grs. // pepitas de chocolate.....2.000 grs.

Dados de naranja.....1.000 grs.// IRCA CHOC.....300 grs.

Agregar a la primera masa la harina de PANETTONE la mantequilla y la sal y amasar hasta ver que se despegue de las paredes de la amasadora añadir entonces el azúcar y la mitad de la yema, el resto lo iremos añadiendo muy poco a poco, agregar el resto de ingredientes, la temperatura de la masa a de estar entre 26 y 28 grados, poner en cámara de fermentación a 28 grados durante 45 o 50 minutos.

3.-PESADO Y EMBOLADO

Cortar y pesar del tamaño deseado bolear y dejar en la mesa, una vez pesada toda la masa bolear un poco de nuevo y poner en el molde, meter en la fermentadora a 30 grados y con una humedad del 70 % esperar a que el centro de la masa alcance el borde del molde.

4.-HORNEADO

Decorar con MANDORGLAS, azúcar bolado y azúcar glas. Empezar la cocción a 160 grados y subir hasta 180 con el tiro cerrado, abrir el mismo a mitad de la cocción que serán unos 45 o 50 minutos en total.

Cuando saquemos los panettones del horno la temperatura del interior debe ser de 90 o 95 grados, pinchar y dar la vuelta, dejar enfriar boca abajo hasta el día siguiente.



5.- LA GLASA

MANDORGLAS QUICK.....1000 grs.

Agua.....800 grs.