BLAGDANSKI PANETTONE

Panettone je izvorno tradicionalni talijanski proizvod od dizanog tijesta koji zadnjih godina postaje nezaobilazna blagdanska slasticama na našim stolovima. U ovo predblagdansko adventsko vrijeme možemo ga naći u gotovo svim pekarnicama, supermarketima i uličnim štandovima s delikatesnim proizvodima. Iako ovaj proizvod prati glas dugotrajnog i zahtjevnog tehnološkog procesa za Vas smo razvili proizvod **PANETTONE DIREKT 50** kako bi pojednostavljenim tehnološkim postupkom i dodavanjem kandiranog voća, grožđica i ostalih sastojaka po vlastitoj želji kreirali svoju recepturu i dobili jednako dobar panettone. Probajte pa se uvjerite sami.

Receptura: panettone

	masa/%	masa/kg
Pšenično bijelo brašno tip 550	50,0	5,000
PANETTONE DIREKT 50	50,0	5,000
Maslac	9,0	0,900
Šećer	6,0	0,600
ORAPERL	1,0	0,100
Kvasac	6,0	0,600
Mlijeko	50,0	5,000 l
Kandirane naranče	6,0	0,600
Grožđice namočene u rumu	24,0	2,400
Ukupno		20,200

Opis tehnološkog procesa

Vrijeme zamjesa:	5 + 20 min
Temperatura tijesta:	26 °C
Odmaranje tijesta:	45 + 45 min
Dijeljenje:	0,23 kg
Intermedijalna fermentacija:	Nema
Oblikovanje:	Okruglo / NE VIRKATI / papirnati kalup za pečenje.
Završna fermentacija:	60 - 70 min
Temperatura pečenja:	180 - 150 °C
Vrijeme pečenja:	35 - 40 min

Upute za rad:

Maslac rastopiti i polako dodavati u zadnjih 5 min. Voće dodati u zadnjoj minuti, u sporoj brzini. Prije pečenja narezati i staviti krišku maslaca, peći bez pare.

IREKS