

# Formula: Panettone

FECHA: 07 / 07 / 2010

MATERIAS PRIMAS	CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
<b>PREFERMENTO (MASA MADRE)</b>			
HARINA FUERZA (400W) .....	3,000	<del>3.0 %</del>	10.2 %
LECHE.....	1,800	60.0 %	6.1 %
LEVADURA.....	300	10.0 %	1.0 %
<b>TOTAL FERMENTO.....</b>	<b>5,100</b>		<b>17.3 %</b>
<b>MASA</b>			
HARINA FUERZA.....	7,000	<del>7.0 %</del>	23.7 %
MANTEQUILLA SIN SAL.....	4,000	40.0 %	13.6 %
PASAS MACERADAS CON RON.....	3,500	35.0 %	11.9 %
YEMA DE HUEVO.....	3,000	30.0 %	10.2 %
AZUCAR.....	3,000	30.0 %	10.2 %
HUEVO LIQUIDO.....	2,000	20.0 %	6.8 %
PIEL NARANAJA CONFITADA.....	1,400	14.0 %	4.7 %
SAL.....	150	1.5 %	0.5 %
MEJORANTE.....	100	1.0 %	0.3 %
MANTECA DE CACAO.....	100	1.0 %	0.3 %
LEVADURA.....	50	0.5 %	0.2 %
AGUA DE AZHAR.....	50	0.5 %	0.2 %
VAINILLA.....	30	0.3 %	0.1 %
			0.0 %
			0.0 %
<b>*(1).TOTAL MASA.....</b>	<b>29,480</b>		<b>100.0 %</b>

**10,000 Cantidad de Harina de la formula**

## PROCESO PANETTONE

- 1º.- Hacer la masa madre (fermento) con 16 / 24 horas de antelacion al amasado.
- 2º.- Las pasas se maceran durante 24 horas con Ron.
- 3º.- Amasar todo junto excepto las fruta confitada y las pasas que se añaden al final del amasado.
- 4º.- Dejar reposar la masa unos 60 minutos aprox.
- 5º.- Hacer las divisiones de la masa con el peso deseado acorde al tamaño.
- 6º.- Dejar fermentar a temeperatura ambiente hasta que triplique su volumen inicial.
- 7º.- Pintar con huevo o mantequilla y hacer el clasico corte en forma de cruz.
- 8º.- Cocer en horno a 180 °C. durante unos 30 minutos aprox, dependiendo del tamaño de la pieza.

