

Αυθεντικό Ιταλικό Panettone

Mio Panettone

Διατηρήσαμε την παράδοση, βελτιώσαμε το χρόνο!



Sefco Zeelandia



Mio Panettone

Διατηρήσαμε την παράδοση,
βελτιώσαμε το χρόνο!

Ιδιαίτερα γρήγορο και ασφαλές στην παραγωγή του, με υψηλής ποιότητας τελικό αποτέλεσμα. Εξαιρετική γεύση, δομή, χρώμα, με μεγάλη διατηρησιμότητα και υφή αυθεντικού Panettone.

Συνταγή

Υλικά εργασίας

- MIO PANETTONE	2.700 gr
- Συμπυκνωμένο (99,9%) βούτυρο αγελάδος	400 gr
- Αυγά (θερμοκρασία δωματίου)	200 gr
- Μαγιά	260 gr
- Νερό (χλιαρό)	800 gr

Υλικά γέμισης

- BLACK LINE κύβοι πορτοκάλι	900 gr
- Σταφίδες	400 gr
- Ρούμι	120 gr

Μέθοδος εργασίας

- Ζύμωμα όλων των βασικών υλικών της ζύμης μαζί σε ταχυζυμωτήριο, για 8 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 1 λεπτό στη γρήγορη ταχύτητα, έτσι ώστε να σχηματιστεί ελαστική ζύμη με θερμοκρασία 30-32°C.
- Στο τέλος της ανάμιξης, προσθήκη των ήδη μουλιασμένων στο ρούμι σταφίδων και των κύβων πορτοκαλιού και συνέχιση του ζυμώματος στην αργή ταχύτητα για 1 λεπτό.
- Ξεκούρασμα ζύμης για 10 λεπτά σε ζεστό χώρο.
- Κόψιμο ζύμης σε τεμάχια των 450 ή 500 γραμμαρίων ή κατά βούληση ανάλογα με τις φόρμες ψησίματος.
- Στρογγύλεμα και τοποθέτηση σε φόρμες για Panettone και στη συνέχεια στη στόφα (35°C, με 75% Σχ. Υγρ.) για 2 ώρες, μέχρι να φτάσει η ζύμη στο χείλος της φόρμας.
- «Γυάλισμα» με αυγό ή με OVEX POWDER, εκτός αν πρόκειται να καλυφθεί η επιφάνεια με γλάσσο μετά το ψήσιμο.
- Φούρνισμα στους 170°C, χωρίς ατμό, για περίπου 50 λεπτά, με ανοιχτό ντάμπερ.

Αναζητήστε και τις υπόλοιπες
συνταγές με το Mio Panettone:

Stollen, Φρουτόψωμο, Σταφιδόψωμο



Sefco Zeelandia

Τηλ. Κέντρο: 210 6633663

www.sefcozeelandia.gr

