

# Receta



## Panettone

### Vas a necesitar:

Preimpasto

2000 g Bimix Panettone

900 g Agua

200 g Yema de huevos

400 g Mantequilla

2 g Levadura Mauri Gold

Impasto

3502 g Preimpasto

600 g Bimix Panettone

100 g Agua

10 g Aroma

300 g Yema de huevos

600 g Azúcar

60 g Miel

400 g Mantequilla

1400 g Fruta/pasas/chocolate

### Proceso de elaboración:

1. Preimpasto

2. Amasar los ingredientes, excepto la mantequilla, hasta obtener una masa ligera y suave. A continuación, incorporar la mantequilla.

3. Dejar fermentar en bloque en cámara a 27-30°C durante 10-12 horas o hasta que la masa haya cuadruplicado su tamaño.

4. Impasto

5. Amasar el preimpasto, BIMIX PANETTONE y el agua hasta obtener una masa ligera y suave. Añadir el azúcar y, por este orden, las yemas, la mantequilla, el aroma y, por último, la fruta.

6. Temperatura de la masa: 25-28°C.

7. Dejar reposar la masa 45-60 minutos en cámara de fermentación a 27-30°C.

8. Cortar y formar piezas del peso deseado. Bolear e introducir en los moldes

### Productos Recomendados: