

NOMBRE DE RECETA: <i>Pan De Pascua</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA LA MASA ESPONJA</b> 125 g Harina panadera 20 g Levadura 80 g Agua	1. Macerar pasas ,ciruelas y frutas confitadas de 5 días de anticipación como mínimo 2. Hacer una masa esponja y dejar reposar tres horas.			Kit de trabajo
<b>PARA LA MASA</b> 500 g Harina panadera 30 g Levadura 150 g Azúcar 150 g Agua 100 g Huevos 100 g Mantequilla sin sal 5 g. Sal 100 g. Pasas 100 g. Ciruelas 100 g Frutas en confitadas 150 g. Nueces 2 g .Ralladura de limón 3 g. Esencia de vainilla 3 g. Esencia de panettone 3 g. Canela en polvo	1. Mezclar todos los ingredientes con el mismo procedimiento hasta que desarrolle el gluten poner la fruta confitada, y las nueces dejar reposar 15 minutos luego pesar, bolear y poner en los pirutines. De 250g. 2. Dejar reposar hasta que llene el pirutin o duplique su volumen. 3. Llevar al horno a 170° C por 35 minutos			10 Pirutines de panettone de 250 g.