

# CEREAL'EAT LIEVITATI

PASTELES

CEREAL&#39;EAT

La mezcla perfecta para productos fermentados con cereales. Ideal para el artesano que no solo quiere estar al día con las nuevas tendencias, sino también crear productos con el sabor rústico único de antaño. Para la elaboración de productos fermentados clásicos, aptos para quienes no les gustan los cereales, descubra también la línea Dolce Forno. Dentro de la línea Cereal'Eat encontrará además mezclas especiales para masa quebrada y bizcochos con cereales.



## MODALITÀ D'USO



Panettone



Colomba



Croissant



Kranz

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070807

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



Huevos



La



Leche



Frutos



Senape

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.



Semi

## INFO

### Detalles

Preparado ideal para elaborar productos con levadura de cereales. El producto adecuado para el artesano que quiere seguir las tendencias y realizar productos de larga fermentación con el incomparable sabor «rústico» de antaño. Dentro de la gama Cereal'Eat también están disponibles las variantes Frolla y Cake.

### Descripción

preparado para la producción de PANETONES, ROSCAS DE PASCUA, VENECIANAS y otros fermentados DE CEREALES.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

### Directions for use

RECETA PARA PANETONE DE CEREALES

PRIMERA MASA

CEREAL'?'EAT Lievitati\_\_\_\_\_ 6000 g  
agua (28-30 °C)\_\_\_\_\_ 3000 g  
mantequilla blanda\_\_\_\_\_ 900 g  
levadura de cerveza\_\_\_\_\_ 55/65 g  
TOT. 9960 g

MASA FINAL

Primera masa\_\_\_\_\_ 9960 g  
CEREAL'?'EAT Lievitati\_\_\_\_\_ 4000 g  
mantequilla blanda\_\_\_\_\_ 1800 g  
yema de huevo\_\_\_\_\_ 2200 g  
azúcar\_\_\_\_\_ 730 g  
sal\_\_\_\_\_ 90 g  
miel\_\_\_\_\_ 90 g  
sultanas\_\_\_\_\_ 2700 g  
dados de naranja confitada\_\_\_\_\_ 1400 g  
dados de cedro confitado\_\_\_\_\_ 450 g  
aromas al gusto  
TOT. 23 420 g

### PROCEDIMIENTO:

Empezar la primera masa con todos los ingredientes y los 2/3 del agua prevista en la receta; cuando la masa empiece a formarse, añadir el agua restante en varias etapas y continuar hasta obtener una estructura lisa. Comprobar que la temperatura de la masa sea de 26-28 °C. Levantar a 24 °C durante 12-14 horas y, en cualquier caso, hasta que el volumen se haya cuadruplicado; por la mañana, la masa debe estar aplanada. Añadir a la masa de la noche las cantidades previstas de CEREAL'?'EAT LIEVITATI, azúcar, sal y solo los 3/4 de la mantequilla; amasar durante unos minutos, luego añadir la yema en varias etapas y continuar trabajando hasta obtener una masa suave. Añadir la mantequilla derretida restante e incorporar suavemente las sultanas y las frutas confitadas. Comprobar que la temperatura de la masa sea de 26-28 °C. Colocar la masa en una cámara de fermentación a 30 °C durante 50-60 minutos; dividir en los tamaños deseados, enrollar, depositar sobre bandejas o tablas y realizar el punteado durante otros 15-20 minutos. Enrollar de nuevo bien apretado y colocar en los correspondientes moldes de papel; poner en la cámara a 30 °C con humedad relativa de aproximadamente el 70 % durante 4-6 horas hasta que la parte superior de la masa sobresalga casi de los moldes; si la cámara está desprovista de humidificador, mantener las masas cubiertas con láminas de plástico. Dejar los panetones expuestos al aire ambiente durante 10 minutos para que se forme una ligera piel en la superficie. Con un cuchillo afilado, hacer dos incisiones superficiales formando una cruz, cortar las cuatro solapas «debajo de la piel» tirando de ellas y volcándolas hacia afuera, luego engrasar con mantequilla y volver a colocarlas en la posición inicial. Cocinar a 180-190 °C por tiempos variables según el peso (alcanzar 92-95 °C en el centro). Los panetones recién salidos del horno deben dejarse enfriar en posición invertida durante 8-10 horas antes de



Extraordinary  
made simple.

envasar en bolsas de celofán.

**DECLARACIÓN EN LA ETIQUETA:**

PANETONE DE CEREALES Ingredientes: HARINA DE TRIGO DE TIPO 0, MANTEQUILLA, SULTANAS (declarar ingredientes de las pasas utilizadas), YEMA DE HUEVO, AZÚCAR, DADOS DE NARANJA CONFITADA (declarar ingredientes de las frutas confitadas utilizadas), AGUA, CEREALES (copos de avena 2,1 %, copos de espelta integral 1,6 %, copos y harina malteada de cebada 1 %, harina de centeno 0,2 %, harina de trigo sarraceno 0,2 %), DADOS DE CEDRO CONFITADO (declarar ingredientes de las frutas confitadas utilizadas), FRUCTOSA, HARINA INTEGRAL DE TRIGO, LEVADURA NATURAL DE TRIGO DESHIDRATADO, EMULSIONANTE: E471, MIEL, SAL, AROMAS NATURALES, LEVADURA.

Se deben declarar otros ingredientes decorativos añadidos.

El producto puede contener trazas de soja, leche y frutos de cáscara.

Informar de cualquier alérgeno presente por contaminación cruzada.



**Extraordinary  
made simple.**