



# PANETTONE - RECETA DE ORO

🏠 Advanced level

PRODUCTOS FERMENTADOS GRANDES

## PRIMERA MASA

### DOLCE FORNO

agua

levadura fresca

azúcar fino

yema de huevo - a temperatura

ambiente

mantequilla sin sal con 82 % de materia

grasa - blanda

6500g

3300g

30g

300g

500g

1200g

Amasa DOLCE FORNO, la levadura y 2/3 de la cantidad de agua indicada en la receta (unos 2300 g).

Cuando la masa comience a tomar forma, vierte el agua restante gradualmente varias veces y continúa amasando hasta que la masa esté bien integrada y suave.

Añade azúcar y luego vierte la yema de huevo en 3 veces.

Al final, añade la mantequilla blanda en 3 a 4 veces. Asegúrate de que la temperatura de la masa sea de 26-28 °C.

Déjala fermentar durante 12-14 horas a 20-22°C con el 70-80 % de humedad relativa. Si la cámara de fermentación no tiene humidificador, cubre la masa con una lámina de plástico.

La masa cuadruplicará su volumen inicial.

CONSEJOS:

-Se sugiere separar 250 g de masa y colocarlos en una jarra de 1 litro para comprobar la velocidad de fermentación y verificar que se cuadruplique el volumen.

-Se sugiere comenzar a amasar a la segunda velocidad y luego, cuando esté a  $\frac{3}{4}$  del tiempo de amasado, cambiar a la primera velocidad y terminar de amasar.

-Si la temperatura de la primera masa es superior a 28 °C, será necesario reducir el primer tiempo de fermentación.

-Si utilizas una amasadora a espiral o una batidora planetaria, reduce, de 3300 g a 3100 g; la cantidad de agua al realizar la primera masa.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## SEGUNDA MASA

### DOLCE FORNO

mantequilla sin sal con 82 % de materia  
grasa - blanda  
yema de huevo - a temperatura  
ambiente  
azúcar fino  
miel  
sal  
pasas de uva  
naranja confitada cortada en cubitos  
toronja confitada cortada en cubitos

4500g A la mañana siguiente, la masa estará ligeramente redondeada.

2200g Añade DOLCE FORNO a la primera masa y amasa durante 5-10 minutos.

2300g Cuando esté bien integrada, añade azúcar, sal, miel y 1 kg de yema de huevo, y amasa durante unos 10 minutos.

1000g Vierte gradualmente la yema de huevo restante (aproximadamente ½ kg cada vez).

100g Añade la mantequilla blanda gradualmente más veces (aproximadamente ½ kg cada vez) y amasa hasta que la masa esté suave.

100g Al final, integra suavemente las pasas de uva y la fruta confitada.

3500g Deja reposar la masa en la cámara de fermentación a 28-30 °C durante unos 60 minutos.

1750g Divide la masa en porciones del tamaño necesario y forma bolitas.

750g Colócalas sobre tablas o bandejas y déjalas reposar otros 20 minutos.

Sigue formando las bolitas con presión y pásalas a los moldes de papel.

Colócalas en la cámara de fermentación a 28-30 °C con una humedad relativa aproximada del 70 % durante 5-6 horas hasta que la parte superior de la masa esté a 1 cm del borde del molde. Si la cámara de fermentación no tiene humidificador, cubre la masa con láminas de plástico.

Nota: Si deseas añadir algunos aromas para personalizar tus productos, puedes añadirlos a la segunda masa.

## COMPOSICIÓN FINAL

Al final de la fermentación, deja los panettoni expuestos al aire durante 10 minutos hasta que se forme una película ligera sobre la superficie.

Con un cuchillo pequeño y afilado, realiza dos cortes superficiales para crear una cruz (estos cortes no deben ser profundos y son necesarios para dar al producto final la forma típica y tradicional).

Corta la masa debajo de las 4 solapas mientras las tiras y las doblas hacia atrás, luego, coloca un trocito de mantequilla y vuelve a colocar las 4 solapas en la posición original.

Hornea a 170-190 °C durante un tiempo que dependerá del peso del producto (considera unos 35-40 minutos para 500 g de panettoni y 50-55 minutos para 1000 g de panettoni), hasta que la temperatura del centro alcance los 92-94°C.

Tan pronto como los saques del horno, los panettoni deben colocarse en las rejillas dentadas y dejarse enfriar boca abajo durante al menos 8-10 horas antes de envolverlos en bolsas Moplefan.

### **DECLARACIÓN DE ETIQUETA para productos finales fabricados con DOLCE FORNO:**

Los productos finales elaborados con recetas de Irca deben ponerse a la venta con la siguiente información obligatoria.

PANETTONE - Ingredientes: harina de trigo tipo 0, pasas de uva (declara los ingredientes de las pasas de uva que utilices), mantequilla, yema de huevo, azúcar, naranja confitada en cubitos (declara los ingredientes de la fruta confitada que utilices), leche (rehidratada), toronja confitada en cubitos (declara los ingredientes de la fruta confitada que utilices), fructosa, miel, masa madre seca (trigo), emulsionante E471, sal, levadura, aromatizantes. El producto puede contener trazas de soja y frutos secos. Se deben declarar los ingredientes decorativos adicionales. Declara posibles alérgenos por contaminación cruzada.

### **DECLARACIÓN DE ETIQUETA para productos finales elaborados con DOLCE FORNO TRADITION:**

Los productos finales elaborados con recetas de Irca deben ponerse a la venta con la siguiente información obligatoria.

PANETTONE - Ingredientes: harina de trigo tipo 0, pasas de uva (declara los ingredientes de las pasas de uva que utilices), mantequilla, yema de huevo, azúcar, naranja confitada en cubitos (declara los ingredientes de la fruta confitada que utilices), agua, toronja confitada en cubitos (declara los ingredientes de la fruta confitada que utilices), fructosa, miel, masa madre seca (trigo), sal, levadura, aromatizantes. El producto puede contener trazas de soja y frutos secos. Se deben declarar los ingredientes decorativos adicionales. Declarar posibles alérgenos por contaminación cruzada.



Extraordinary  
made simple.