

Panettone s LIEVITO MADRE DOLCE



Kvások:

Múka na Panettone	8,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,500 kg
Vaječný žltok	1,000 kg
Sol'	0,100 kg
Droždie	0,010 kg
voda	5,000 l

Maslo, mäkké	2,000 kg
Hmotnosť spolu	18,610 kg

1. Doba miesenia: 3 + 6 minút, špirálový miesič
2. Doba miesenia: 4 – 6 minút pomaly
- Teplota cesta: 26 – 28 °C
- Odležanie: 12 – 14 hodín pri teplote 26 – 27 °C
Na kontrolu sa odporúča vložiť 0,300 kg kvásku do nádoby s objemom 1 liter. Keď cesto dosiahne výšku zodpovedajúcu 1 litru, pokračujte s hlavným cestom.
- Postup spracovania: Všetky prísady, okrem masla, vymiesiť do hladkého cesta. Následne pomaly vmiešať maslo.

Hlavné cesto:

Kvások	18,610 kg
Múka na Panettone	3,000 kg
Voda	0,500 l
Cukor	3,000 kg
Med	0,500 kg
Vaječný žltok	2,000 kg
Arómy (vanilková, citrónová, pomarančová)	q.s.
Maslo, mäkké	3,000 kg
Hrozienska	4,000 kg
Pomarančová kôra	3,000 kg
Hmotnosť spolu	37,610 kg

1. Doba miesenia: 3 + 6 minút, špirálový miesič
2. Doba miesenia: 20 – 25 minút pomaly
- Teplota cesta: 26 – 28 °C
- Odležanie: cca. 45 minút pri teplote 28 °C
- Navážka: 0,750 kg pre formy à 0,700 kg
1,070 kg pre formy à 1,000 kg
- Medzikysnutie: 5 – 10 minút
- Postup spracovania: Kvások, múku na Panettone a vodu vymiešať do hladkého cesta. Následne pomaly primiešať ostatné prísady. Na záver do cesta primiešať hrozienska a pomarančovú kôru. Po odležaní cesta navážiť na požadovanú veľkosť, zaobliť s trochou oleja a nechať kysnúť. Po medzikysnutí znova zaobliť a koncom dole uložiť do formy. Keď sa objem klonkov zväčší dvojnásobne narezať ostrým nožom do kríža, do stredu rezu vložiť kúsok masla a piecť.
- Kysnutie tvar. cesta: 4 – 5 hodín pri 30 °C, kým sa objem nezväčší dvojnásobne. Pre kontrolu sa odporúča 0,050 kg cesta vložiť do nádoby s objemom á 100 ml.
- Teplota pečenia: 175 °C, klesajúc na 160 °C (etážová pec)
Na posledných 15 minút otvoriť odťah.
- Doba pečenia: 45 – 50 minút na Panettone à 0,700 kg
50 – 55 minút na Panettone à 1,000 kg
(Teplota jadra: minimálne 94 °C)
- Odporúčanie: Panettone po upečení napichnúť na špajdle a nechať vychladnúť hore nohami. Potom Panettone vzduchotesne zabaliť.