



ALFAPRO

Panettone

SKŁADNIKI

CIASTO

10 kg	MAKA PERFECTO BONGIOVANNI	2,8 L	WODA
0,32 kg	DROŻDŻE ŚWIEŻE ALFAPRO RAPIDA	1,6 kg	ŻÓŁTKO BALTICOVO
3,95 kg	MASŁO 82%	0,9 kg	MASA JAJOWA PASTERYZOWANA BALTICOVO
0,1 kg	MIÓD WIELOKWIATOWY RATOS	0,8 kg	CUKIER
0,03 kg	DELIPASTA WANILIOWA FABBRI	2 kg	SKÓRKA POMARAŃCZOWA
2,5 kg	RODZYNKI		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Pierwsze ciasto: Umieść wodę, żółtka i świeże drożdże piwne razem z mieszanką w mikserze. Wyrabiać na pierwszej prędkości przez około 8-10 minut w przypadku miksera spiralnego lub 5 minut w przypadku mieszalnika dwuramiennego. Po tym czasie przełączyć na drugą prędkość i pozwolić siatce glutenowej całkowicie się rozwinąć, uzyskując w ten sposób gładkie, suche ciasto. Dodaj masło w temperaturze pokojowej i pozwól mu całkowicie się wchłonąć. Pierwsze ciasto zostanie uznane za gotowe, gdy ścianki miski miksera pozostaną czyste. Końcowa temperatura ciasta powinna wynosić około 30°C. Aby osiągnąć tę temperaturę, konieczne będzie



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**



obliczenie, w jakiej temperaturze należy wprowadzić wodę na początku, w zależności od wybranego miksera i temperatury otoczenia.

3

Drugie Ciasto: Umieścić drugą porcję mieszanki PERFECTO, pierwsze dojrzałe ciasto, drożdże piwne, całe jajka i pierwszą część żółtka w mikserze i wyrabiać na pierwszej prędkości przez pierwsze 8/10 minut. Włączyć drugą prędkość i pozwolić, aby siatka glutenowa idealnie się rozwinęła, aż ciasto będzie gładkie i suche. Dodać cukier i miód i pozostawić do wchłonięcia. Następnie dodać żółtka. Po całkowitym wchłonięciu dodać masło w temperaturze pokojowej, wanilię, a gdy ciasto całkowicie wchłonie te składniki, dodać kandyzowaną pomarańczę i rodzynki. Końcowa temperatura ciasta powinna wynosić około 29/30°C.

5

Gramatura: Kontynuuj cięcie produktu z następującymi wagami zgodnie z wybranym rozmiarem: 1kg Gotowy Produkt = 1100g Surowej Wagi 750g Gotowy produkt = 800g Waga surowa 500g gotowego produktu = 560g surowej masy. Przystąpić do formowania kulek "pirlatura" i pozostawić na stole warsztatowym na 20 minut przykryte ściereczkami. Po tym czasie przystąpić do drugiego formowania/pirrylowania i umieścić uformowane ciasto w wybranych kokilkach..

2

Garowanie: Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej (22-24°C) na około 2/2,3 godziny lub do całkowitego zwiększenia objętości początkowej (1+4). Wyrastanie można również prowadzić w niższych temperaturach do 22°C, ale osiągnięcie wskazanego powyżej pięciokrotnego zwiększenia objętości zajmuje więcej czasu.

4

Odpoczynek: Gotowe ciasto odstawia się na 30 minut w pojemniku zamkniętym, w temperaturze pokojowej i z dala od ewentualnych przeciągów.

6

Końcowe garowanie: Około 1,30/2h w temperaturze pokojowej (22-24°C) przykryte ściereczką, aby zapobiec utracie ciepła. Uznaje się za gotowe, gdy góra ciasta pozostaje 1 cm poniżej poziomu papilotki.



7

Wykończenie i pieczenie: Po wyrośnięciu ciasta wykonaj klasyczne nacięcie w kształcie krzyża i włóż w środek kawałek masła. Piec bez pary w temperaturze 165/170°C z zamkniętym zaworem przez około $\frac{3}{4}$ całkowitego czasu, a następnie otworzyć zawór, aby wysuszyć produkt. Temperatura i czas pieczenia mogą się różnić w zależności od właściwości piekarnika. Panettone będzie upieczony, gdy osiągnie 91/92°C w środku. Zaleca się, aby nie przekraczać wskazanej temperatury, ponieważ spowodowałoby to nadmierne zmniejszenie wilgotności wewnątrz produktu, a także skrócenie okresu przydatności do spożycia.

9

Okres przydatności do spożycia: Wyprodukowany w ten sposób tradycyjny Panettone będzie miał okres przydatności do spożycia wynoszący 45–60 dni. Po tym czasie może rozpocząć się proces twardnienia produktu, a tym samym stopniowy spadek właściwości organoleptycznych.

11

WSKAZÓWKI:

- **Piec** – wysokość komory wypieku musi mieć min. **30 cm**, ponieważ Panettone znacząco rośnie.
- **Szpikulce / igły do panettone** – niezbędne do **zawieszania wypieczanego panettone do góry nogami** w celu prawidłowego studzenia.
- **Papilotki** – muszą być **specjalne, bardzo sztywne formy papierowe przeznaczone do panettone**, które utrzymują kształt ciasta podczas

8

Chłodzenie i pakowanie : przebić panettoni szpikulcami zaraz po wyjęciu z pieca i odwrócić do całkowitego ostygnięcia i ustabilizowania wilgotności. (ok. 6/8 h). Podczas chłodzenia należy unikać zmian temperatury, aby zapewnić dłuższy okres trwałości gotowego produktu. Po ostygnięciu do temperatury pokojowej, zamknąć w odpowiednich plastikowych torebkach, wkładając do środka około 3 lub 4 ml alkoholu etylowego 90/92°Vol, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się pleśni.

10

Czysta etykieta: Postępując zgodnie z tym przepisem, na etykiecie może znajdować się informacja: "Nasze produkty są wolne od sztucznych aromatów i barwników, konserwantów i uwodornionych tłuszczów". Używając mieszanki PERFECTO na liście składników, oprócz tych zwykle używanych w tradycyjnych przepisach na panettone, należy wskazać tylko drożdże (przeznaczone jako drożdże piwne).



wyrastania i wypieku.

- **Garownia** – konieczna jest **garownia z możliwością regulacji wilgotności**, zapewniająca odpowiednie warunki do wyrastania ciasta.

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

