

Panettone koristeći LIEVITO MADRE DOLCE



Predtesto:

Pšenično brašno (namensko za Panettone)	8,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,500 kg
Žumance	1,000 kg
So	0,100 kg
Kvasac	0,010 kg
Voda	5,000 l

Maslac, omekšan	2,000 kg
Ukupna masa	18,610 kg

1. Vreme zamesa: 3 + 6 min, spiralni mikser

2. Vreme zamesa: 4 – 6 min sporo

Temperatura testa: 26 – 28 °C

Fermentacija u masi: 12 – 14 sati na 26 – 27 °C

Za proveru, preporučujemo da se komad predtesta od 0,300 kg ostavi u posudu od jednog litra. Kada testo dostigne zapreminu jednog litra, nastaviti proces sa osnovnim testom.

Uputstvo za rad: Sve komponente sem maslaca sjediniti, u dobro izmešeno testo. Nakon toga, u prvoj brzini umešati maslac.

Osnovno testo:

Predtesto	18,610 kg
Pšenično brašno (namensko za Panettone)	3,000 kg
Voda	0,500 l
Šećer	3,000 kg
Med	0,500 kg
Žumance	2,000 kg
Arome (vanila, limun, narandža)	po želji
Maslac, omekšan	3,000 kg
Suvo grožđe	4,000 kg
Kandirana kora narandže	3,000 kg
Ukupna masa	37,610 kg

1. Vreme zamesa: 3 + 6 min, spiralni mikser

2. Vreme zamesa: 20 – 25 min sporo

Temperatura testa: 26 – 28 °C

Fermentacija u masi: oko 45 min na 28 °C

Odvaga testa: 0,750 kg za kalup od 0,700 kg
1,070 kg za kalup od 1,000 kg

Međufermentacija: 5 – 10 min

Uputstvo za rad: Priprema predtesta, namensko brašno i vodu sjediniti u dobro izmešeno testo. Potom, postepeno mešati ostale sirovine u prvoj brzini. Suvo grožđe i kandiranu koru narandže u testo dodati na kraj zamesa.

Nakon fermentacije u masi, deliti testene komade po željenoj masi, oblikovati uz pomoć malo masnoće i ostaviti da fermentiše. Nakon međufermentacije, još jednom izvirkati i složiti u odgovarajući kalup sa završetkom na dole. Kada testeni komad udvostruči volume, narezati u nakrst oštrim nožem, spustiti komadić maslaca u sredinu reza i peći.

Završna fermentacija: 4 – 5 sati na 30 °C dok se volume ne udvostruči. Kako bi na pravi način odredili kraj fermentacije, preporuka je da se testeni komad od 0,050 kg stavi u posudu od 100 ml.

Temperatura pečenja: 175 °C, opadajuća na 160 °C (roto peč)
Poslednjih 15 min otvoriti cug.

Vreme pečenja: 45 – 50 min za panettone od 0,700 kg
50 – 55 min za panettone od 1,000 kg
(temperature sredine: najmanje 94 °C)

Uputstvo za rad: Nakon pečenja, okačiti panettone da se hladi naopačke, a potom upakovati i dobro zatvoriti.