

Recetario Especial Panadería de Temporada



Stollen

INGREDIENTES:

Premezcla Panettone	868 gr
Leche	390 gr
Levadura	43 gr
Sal	9 gr
Azucar	86 gr
Huevo Entero	121 gr
Mantequilla	260 gr
Nuez Moscada	4 gr
Avellanas	130 gr
Nuez Brasil	130 gr
Almendra	130 gr
Naranja Confitada	130 gr
Fruta Confitada	303 gr
Ron	86 gr
Pasas Rubias	303 gr
Masa Madre Bd100	27 gr

MAZAPÁN:

Harina de Almendras	250 gr
Yemas	80 gr
Azúcar Glas	200 gr
Vainilla	1 gr

PROCESO:

- 1-Tostar todos los frutos secos y macerar las frutas confitadas en el ron .
- 2-Realizar moje normal de cualquier pan de moje directo ,adicionar por último las frutas confitadas.
- 3-Dar reposo en bloque a la masa por 90 minutos.
- 4-Dividir en peso de 480 gr y rellenar con mazapán.
- 5-Fermentar hasta doblar su volumen y hornear por 30 minutos.
- 6-Al salir el pan brillar con mantequilla pura y pasar por azúcar avainillada.

PROCESO MAZAPÁN:

Mezclar todo muy bien y refrigerar. Dividir en 75 gr cada porcion.

Rosca de Reyes

INGREDIENTES:

Primera parte

Premezcla Panettone	2.000 gr
Levadura	70 gr
Azúcar	200 gr
Agua	1.200 gr

Segunda parte

Premezcla Panettone	3.000 gr
Esencia de Panettone	40 gr
Azúcar	1.000 gr
Agua	700 gr
Yemas	300 gr
Manteca	300 gr

Relleno

Pasas	200 gr
Fruta confitada	200 gr
Fudge o Manjar (x cada rosca)	70 gr

PROCESO:

Primera parte

- 1- Incorporar en la amasadora la Premezcla Panetón Top Inventis, la Levadura Instantánea, azúcar y mezclar en seco por 1 minuto en primera velocidad.
- 2- Adicionar el agua hasta que esta se incorpore completamente por 6 minutos aprox. logrando una masa homogénea.
- 3- Retire la esponja de la amasadora y déjela en reposo por 60 minutos aprox. en cámara de fermentación. Si no tiene cámara, cubra la esponja con un plástico film y espere el tiempo indicado. Durante el tiempo de reposo usted podrá ver cómo la esponja incrementa su volumen.

Segunda parte: Masa

- 4- Colocar la esponja en la amasadora, no importa que se desinfla, e incorporar el azúcar, las yemas, una porción de agua, la Premezcla Panetón Top Inventis y amasar por 7 minutos aprox hasta formar una masa homogénea poco extensible.
- 5- Adicionar la manteca vegetal, esencia de panetón, y el resto del agua; seguir amasando hasta conseguir una buena elasticidad (la masa se tiende a despegar de la amasadora).
6. Adicionar las pasas y frutas confitadas hasta su total incorporación.
7. Pesar y formar los bollos de 400 g, estirar en forma de baguette y con una espátula rellenar de fudge o manjar, envolver y dejar reposar por 5 min.
- 8- Dejar fermentar de 3 a 4 horas aproximadamente. Pintar con brocha y hornear a 160 °C durante 30 minutos.

Peso de masa recomendado: 400 gramos x rosca

Panettone Tradicional

INGREDIENTES:

Premezcla Panettone Inventis	2.500 gr
Levadura Saf Instant Dorada	50 gr
Azúcar	750 gr
Agua	1.250 gr
Esencia de Panettone Lesaffre	8 gr
Yema Fresca	300 gr
Aceite Sólido	225 gr
Margarina	225 gr
Pasas	625 gr
Fruta Confitada Roja Lesaffre	625 gr
Nueces Picadas	250 gr
Almendra Picada	250 gr

PROCESO:

- 1- Mezclar los ingredientes esponja 4 minutos sin desarrollar gluten en velocidad 1, luego pasar a una lata al cuarto de fermentación durante 1 hora, luego, fermentar 30 minutos a temperatura ambiente
- 2- Llevar la esponja a la mojadora, luego adicionar, azúcar, yemas y mezclar en velocidad 1 hasta homogenizar la mezcla. Adicionar a la mojadora 1/4 de agua restante y el 60% de la premezcla, por 10 minutos. Agregar a la mojadora el contenido graso y la esencia. Cuando se incorpore la grasa en la mezcla, agregar el agua restante por etapas, haciendo un rompimiento hídrico del gluten.
- 3- Por último, agregar los rellenos (las pasas, la fruta confitada, las nueces picadas y las almendras picadas) hasta que se incorporen. Llevar a la mesa, previamente aceitada y se porciona (540g), se pesa, se bolea y se lleva a la mesa, luego se vuelve a boleear y se lleva a capacillo de panettone, se deja leudar hasta el borde del molde y se lleva al horno a 170°C por 45 minutos.

Chocotón de Nueces

INGREDIENTES:

Premezcla Panettone Inventis	500 gr
Agua	225 gr
Levadura Instantánea Saf Instant	10 gr
Masa Madre Livendo BD100	5 gr
Cocoa en polvo	15 gr
Sal	2,5 gr
Mantequilla	50 gr
Huevos	50 gr
Ralladura de naranja	5 gr
Esencia de almendras	0,5 gr

Relleno y Decoración

Fruta confitada Baker One	150 gr
Nueces en trozos	15 gr
Chocolate al 43% MC	5 gr
Harina de trigo	25 gr
Huevo batido	15 gr

PROCESO:

- 1- Mezclar la premezcla, cocoa en polvo, sal, Livendo BD100 y la Levadura Instantánea.
2. Agregar agua, huevos y amasar por 2 minutos a la 1ra velocidad.
- 3- Subir a 2da velocidad y agregar la mantequilla y la ralladura de naranja, trabajarla hasta desarrollar gluten aproximadamente de unos 5 a 9 minutos.
- 4- Bajar la velocidad, agregar la fruta confitada y chocolate en trozos, reposar en bloque por 30 minutos.
5. Cortar y pesar de 150 gr, moldear de acuerdo a forma establecida, llevar a fermentar por 40 minutos.
- 6- Brillar con huevo batido, colocar nueces en trozos con chocolate y harina mezclados, llevar al horno a temperatura y tiempo establecidos.

Panettone Chocolate y Almendras

INGREDIENTES:

Premezcla Panettone Top	200 gr
Azúcar refinada	15 gr
Levadura Saf Instant Dorada	12 gr
Agua	140 gr

Refresco

Premezcla Panettone Top	300 gr
Azúcar corriente	135 gr
Agua	135 gr
Margarina	90 gr
Yemas de huevo	60 gr
Esencias	5 gr

Relleno

Chocolate cuadros	125 gr
Fruta confitada	150 gr
Almendras tostadas en trozos	50 gr

Decoración

Almendra en polvo	20 gr
Azúcar corriente	20 gr
Claros de huevo	20 gr

PROCESO:

1- Elaborar la esponja con la Premezcla, azúcar, la levadura instantánea y el agua. Mezclar por 3 minutos a 1ra velocidad. Reposar por 1 hora, tapada.

2- Aparte mezclar los ingredientes de refresco, menos la margarina. Agregar a la esponja. Trabajar hasta desarrollar gluten. Agregar la margarina y homogenizar, colocar el relleno por máximo 1 minuto.

3- Cortar y pesar piezas de 500 gr, colcoar sobre los panettones y llevar a fermentar por hora y media.

4- Mezclar los ingredientes del relleno y colocar sobre los panettones con cuidado de no bajarlos. Llevar al horno y hornear por 45 a 50 minutos, en 182°C.