PRÉPARATION POUR PANETTONES

Préparation pour Panettones.

Sac de 15 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Panettones

MISE EN OEUVRE

Dosage : 2000 g de Panettone + 40 g de levure + 750 g d'eau + 800 g de beurre + 450 g de jaune d'oeufs + 800 g d'inclusions au choix.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : environ 2 heures.
Apprêt : environ 2 heures.
Cuisson à 180 °C : 40 - 50 min environ.

AVANTAGES

Rapide à mettre en œuvre : 1 seule pâte à fabriquer, prêt en 5h30 cuisson comprise.
Mise en œuvre avec les ingrédients courants du laboratoire.
Pas besoin de retourner en fin de cuisson.

Personnalisable : ajout d’inclusions, et/ou d’arômes, de décors (crumble, macaronade)