

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento |
| Harina 000 | 2000 | G  | 100% | * Colocar todos los ingredientes en la amasadora excepto Mimetic 32 y las frutas.
* Amasar 4 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida. Antes de finalizar el amasado incorporar Mimetic 32 y finalizar hasta obtener un 100% de red de gluten (comprobar con prueba del velo)
* Incorporar la fruta en velocidad lenta hasta que este totalmente distribuida.
* Dejar descansar 10 minutos en torno cubierta con plástico.
* Cortar piezas de 530 g, bollar y colocar en molde.
* Fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad relativa.
* Una vez fermentados rociar con Sunset Glaze y realizar un corte en cruz sobre la superficie del pan dulce.
* Hornar a 170°C por 25 a 30 minutos.
 |
| Easy Panettone | 200 | G  | 20% |
| Azúcar | 480 | G  | 24% |
| Agua | 960 | G  | 48% |
| Huevo | 320 | G  | 16% |
| Mimetic 32 | 400 | G | 20% |
| Okedo Brown | 70 | G | 3,5% |
| Esencia de Vainilla | 20 | G | 1% |
| Esencia de Almendras | 20 | G | 1% |
| Esencia de Panettone | 20 | G | 1% |
| Frutas | 1600 | G | 80% |
| Sunset Glaze | C/N |  |  |
|  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 12 piezas de 500 g