

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | Procedimiento |
| Tegral Panettone | 2000 | g | * Colocar en la amasadora los huevos, el agua, las esencias Tegral Panettone y Okedo Brown Amasar aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida. * Agregar Carat Decorcrem Semiamargo y seguir amasando aproximadamente 3 minutos en velocidad rápida más hasta lograr una elástica red de gluten. * Adicionar las gotas de Carat Coverlux Semiamargo y las avellanas y amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa. * Dividir en piezas de 500 g, bollar y dejar descansar 15 minutos. * Rebollar nuevamente y colocar las piezas en placas para hornear. * Fermentar hasta que duplique su volumen. * Rociar las piezas con Sunset Glaze diluido al 10% con agua * Hornear a +/- 170º C durante 30 minutos aproximadamente. | |
| Okedo Brown | 80 | g |
| Agua | 760 | g |
| Huevos | 240 | g |
| Carat Decorcrem SA | 350 | g |
| Esencia de Vainilla | 20 | G |
| Esencia de Pan Dulce | 20 | G |
| Carat Coverlux SA | 800 | g |
| Avellanas | 250 | G |
| Sunset Glaze | C/N |  |
|  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 9 piezas de 480 g.