



Panettone

ПАНЕТОНЕ: Маяно пухкаво тесто, традиционно заквасено по бавна ферментация. Традиционната рецепта е дълга и сложна в продължителни от няколко дни. АЛМА ЛИБРЕ избра микс от брашна на немската мелница КОМПЛИТ за производство на ПАНЕТОНЕ, изключително бързо, със стабилни и много вкусни резултати. За рецепти и технологии, се обърнете към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ : Търговци :тел. 878690025, 878444715, 878285358, 878257901, 878338249, 878104998 Технолози: тел. 878984887, 878257904



НОВО

КОД 180739

ПАНЕТОНЕ - panettone KOMPLIT

Готова смес за приготвяне на ПАНЕТОНЕ, много бързо, само с вода, мая и масло с добавяне на ром, стафида и портокал. Стабилни и висококачествени резултати за няколко минути. Състав: пшенично брашно, яйца на прах, декстроза, пълномаслено мляко на прах, сол, брашно от лупина, гликозен сироп, суха натурална закваска, ензими, аскорбинова киселина, емулгатори. Чувал 10кг.



ОСНОВНА РЕЦЕПТА

180739	панетоне КОМПЛИТ	3000гр.
	Вода	1000гр.
184015	Масло БЕУРАЛИА	600гр.
	Мая	250гр.
182304	Ром ЛУКСАРДО 54о	200гр.
	Стафида	1000гр.
184302	портокалови кори	300гр.

(Накисваме стафидите или крамбериз в ром от предишната вечер.)

рецепта, бадемова паста за декорация

090208	бадемово брашно	100гр.
090234	царевично нишесте	100гр.
	Белтъци от яйца	100гр.
191246	пудра захар	180гр.

Забележка: - вместо РОМ (код182304) може
ГРАНТ МАРНИЕ (код182301)
- вместо стафида може

НАЧИН НА РАБОТА

Месим в тестомесачка на първа скорост панетоне КОМПЛИТ с водата за 2-4 мин докато се хомогенизират добре. Добавяме маята и продължаваме на първа скорост за още 2-4 мин. После добавяме малко по малко маслото на кубчета и разбиваме на бърза скорост за 8-10мин. (докато тестото се отлепва от стените.) Добавяме на киснатите стафида в рома заедно с портокаловите кори на кубчета и продължаваме месенето за 2 мин. на бавна скорост.

Оставяме тестото да почине за 30мин.

Режим по следния начин:

- мини форма 7х6см. по 80гр.
 - средна форма 13,4х9,5см. по 400-450гр.
 - голяма форма 15,5х11,2см. по 600-650гр.
- Поставяме във втасвател за 60мин.

По желание декорираме с бадемова паста (с пош) преди печенето и поръсваме със сито от горе с малко пудра захар.

ПЕЧЕНЕ: 150-160°C в конвектомат (180°C в подова пещ)
Време: около 40мин за форма 500гр.



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180739

ПАНЕТОНЕ 100%

Сладка смес за маяно тесто, ПАНЕТОНЕ

Състав: пшенично брашно, захар, цели яйца на прах, декстроза, пудра захар, сол, емулгатори: E471, E472e, E322, пшеничен глутен, брашно от лупина, гликозен сироп, пшенична закваска на прах, подобрител на брашно : аскорбинова киселина, ензими, оцветители E160a
Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	363KCAL (1521KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	4,0гр. 1,7гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	66,1гр. 13,4гр.
ПРОТЕИНИ	12,9гр.
СОЛ	1,65гр.
ФИБРИ	3,3гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип ПАНЕТОНЕ, лесна за употреба със стабилен резултат и голяма свежест.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна температура на сухо.

Сертификати :



Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

