

Bimix Panettone

Para disfrutar en cualquier ocasión



AB | MAURI

ALIMENTI

Bimix Panettone

Es un mix de pastelería para elaborar Panettones y Colombas típicamente italianos.

Está especialmente indicado para ser utilizado en procesos de doble amasado (dos masas, con muy poca cantidad de levadura solamente la primera).

*Contiene **Vivo Il Lievito Naturale**: nuestra auténtica masa madre natural en polvo.*

El elaborado final se distingue por su buen sabor y aroma, típicos de la tradición italiana más artesanal, y por una ternura más duradera.

+ estabilidad + regularidad + aroma + durabilidad

máxima conservación de 2 a 3 meses

Bimix Panettone... el elaborado perfecto en cualquier época del año.

Panettone Giornalera



Panettone a Levitazione Naturale



Pandoro Pandorino



Panquemado o Brioche



Croissant



Hojaldre Danés



Roscón de Reyes



Panettone Giornalera

PREIMPASTO

Ingredientes

BIMIX PANETTONE	2400g
AGUA	840g
YEMA DE HUEVOS	320g
MANTEQUILLA	400g
AZÚCAR	120g
LEVADURA CR SUCRA	100g
TOTAL MASA	4180g

Elaboración

Amasar BIMIX PANETTONE con el agua y la levadura hasta obtener una masa elástica, suave y homogénea. Incorporar las yemas, el azúcar y por último, la mantequilla.

Temperatura de la masa : 26-28°C

Fermenter en bloque en cámara a 27-30°C con 70-80% de H.R durante dos horas o hasta cuadruplicar el volumen inicial.

IMPASTO

Ingredientes

PREIMPASTO	4180g
BIMIX PANETTONE	2000g
AGUA	600g
AROMA	20g
YEMA DE HUEVOS	320g
AZÚCAR	680g
MANTEQUILLA	400g
FRUTA / PASAS / CHOCOLATE	1800g
TOTAL MASA	10000g

Elaboración

Amasar el preimpasto, el BIMIX PANETTONE y el agua durante unos 20 minutos. Incorporar de forma individual el azúcar, las yemas de huevo, la mantequilla y el aroma, hasta obtener una masa suave y homogénea. Por último, añadir la fruta.

Temperatura de la masa 26-28°C

Dejar reposar en cámara de fermentación a 27-30°C durante aproximadamente 60-70 minutos.

Cortar y formar piezas del peso deseado. Bolear e introducir en los moldes.

Para elaborar PANETTONE ALTO:

Utilizar los moldes cilíndricos altos y fermentar en cámara de fermentación a 27-30°C con 70-80% de H.R. durante aproximadamente 3 horas. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 15-20 minutos. Hornear durante 55 minutos a 180-185°C con la válvula abierta (piezas de 1 Kg). Una vez horneado, se recomienda colocar boca abajo para evitar el hundimiento de la parte superior. Embolsar al día siguiente.

Para elaborar PANETTONE BAJO:

Utilizar los moldes cilíndricos bajos y fermentar en cámara de fermentación a 27-30°C con 70-80% de H.R. durante aproximadamente 3 horas. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 15-20 minutos. Hornear durante 55 minutos a 180-185°C con la válvula abierta (piezas de 1 Kg). Una vez horneado, se recomienda colocar boca abajo para evitar el hundimiento de la parte superior. Embolsar al día siguiente.

Para elaborar PANETTONE VENEZIANA:

Utilizar los moldes bajos y fermentar en cámara de fermentación a 27-30°C con 70-80% de H.R. durante aproximadamente 3 horas. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 15-20 minutos. Glasear. Hornear durante 55 minutos a 180-185°C con la válvula abierta (piezas de 1 Kg). Una vez horneado, se recomienda colocar boca abajo para evitar el hundimiento de la parte superior. Embolsar al día siguiente.



Panettone a Levitazione Naturale

PREIMPASTO

Ingredientes

BIMIX PANETTONE	2000g
AGUA	900g
YEMA DE HUEVOS	200g
MANTEQUILLA	400g
LEVADURA CR SUCRA	2g
TOTAL MASA	3502g

Elaboración

Amasar los ingredientes, excepto la mantequilla, hasta obtener una masa ligera y suave. A continuación, incorporar la mantequilla.

Dejar fermentar en bloque en cámara a 27-30°C durante 10-12 horas o hasta que la masa haya cuadruplicado su tamaño.

IMPASTO

Ingredientes

PREIMPASTO	3502g
BIMIX PANETTONE	600g
AGUA	100g
AROMA	10g
YEMA DE HUEVOS	300g
AZÚCAR	600g
MIEL	60g
MANTEQUILLA	400g
FRUTA / PASAS / CHOCOLATE	1400g
TOTAL MASA	6972g

Elaboración

Amasar el preimpasto, BIMIX PANETTONE y el agua hasta obtener una masa ligera y suave. Añadir el azúcar y, por este orden, las yemas, la mantequilla, el aroma y, por último, la fruta.

Temperatura de la masa: 25-28°C.

Dejar reposar la masa 45-60 minutos en cámara de fermentación a 27-30°C.

Cortar piezas y bolear.

Para elaborar PANETTONE ALTO:

Colocar la masa en moldes cilíndricos altos y dejar fermentar durante 5 horas en cámara de fermentación a 27-30°C con 70-80% de H.R. Antes de hornear, realizar un corte en forma de cruz y poner una nuez de mantequilla justo en el centro. Hornear de forma habitual (55 minutos a 180-185°C con la válvula abierta).

Para elaborar PANETTONE BAJO:

Colocar la masa en moldes cilíndricos bajos y dejar fermentar durante 5 horas en cámara de fermentación a 27-30°C con 70-80% de H.R. Antes de hornear, realizar un corte en forma de cruz y poner una nuez de mantequilla justo en el centro. Hornear de forma habitual (55 minutos a 180-185°C con la válvula abierta).

Para elaborar PANETTONE VENEZIANA:

Colocar la masa en moldes bajos y dejar fermentar durante 5 horas en cámara de fermentación a 27-30°C con 70-80% de H.R. Glasear. Hornear de forma habitual (55 minutos a 180-185°C con la válvula abierta).



Pandoro - Pandorino

PREIMPASTO

Ingredientes

BIMIX PANETTONE	2200g
LECHE	700g
HUEVOS	500g
LEVADURA CR SUCRA	20g
YEMA DE HUEVOS	300g
MANTEQUILLA	120g
TOTAL MASA	3840g

Elaboración

Amasar el BIMIX PANETTONE con la levadura, los huevos y la leche.

Cuando se forme la malla glutínica, empezar la incorporación de la yema de huevo y la mantequilla hasta la completa absorción.

Dejar reposar en bloque en un recipiente ex profeso hasta que cuadriplique su volumen (aproximadamente 12 horas).

EMULSIÓN

Ingredientes

MANTEQUILLA	1200g
AZÚCAR GLASS	800g
MANTECA DE CACAO	80g
AROMA	c/s
TOTAL MASA	2080g

Elaboración

Mezclar en la batidora con el accesorio pala para la mantequilla a punto de pomada con el azúcar glass.

Incorporar la manteca de cacao fundida y a temperatura ambiente.

Dejar reposar a temperatura ambiente hasta el momento de su utilización.

IMPASTO

Ingredientes

PREIMPASTO	3840g
BIMIX PANETTONE	400g
EMULSIÓN	2080g
TOTAL MASA	6320g

Elaboración

Amasar el preimpasto con el BIMIX PANETTONE hasta que se forme la malla glutínica.

Incorporar poco a poco la emulsión (7-8 veces) asegurándose que de una a otra la masa ha absorbido por completo la emulsión.

Dejar reposar en bloque durante 30 minutos. Dividir y formar.

Colocar en los moldes, fermentar y cocer. No desmoldar hasta que el Pandoro este frío por completo.



Panquemado - Brioche

PREIMPASTO

Ingredientes

BIMIX PANETTONE	2000g
AGUA	400g
LECHE	200g
ZUMO DE NARANJA	200g
HUEVOS	200g
ACEITE	300g
LEVADURA CR SUCRA	2g
TOTAL MASA	3302g

Elaboración

Amasar el BIMIX PANETTONE con el agua, leche, zumo de naranja y levadura. A la mitad del amasado incorporar los huevos.

Cuando la masa tenga la malla glutínica incorporar el aceite en 3 veces asegurándose de una a otra la total absorción de la grasa.

Dejar reposar en bloque en un recipiente ex profeso hasta que cuadruplique su volumen (aproximadamente 12 horas).

IMPASTO

Ingredientes

PREIMPASTO	3302g
BIMIX PANETTONE	800g
HUEVO	200g
AZÚCAR	300g
ACEITE	300g
TOTAL MASA	4902g

Elaboración

Amasar el preimpasto y los huevos con el BIMIX PANETTONE hasta que se forme la malla glutínica.

Incorporar el azúcar en 3 veces asegurándose de una a otra de la completa disolución del mismo. Incorporar el aceite de la misma forma que el azúcar.

Dejar reposar en bloque durante 15 minutos.

Dividir, formar, fermentar y hornear en piezas.



Croissant

IMPASTO

Ingredientes

BIMIX PANETTONE	2000g
HARINA W220-240	600g
AZÚCAR	200g
HUEVOS	200g
LEVADURA CR SUCRA	8g
MANTEQUILLA	200g
SAL	8g
AGUA	1000g
GRASA PARA LAMINAR	1700g
TOTAL MASA	5916g

Elaboración

Amasar todos los ingredientes menos la grasa de laminar.

Cuando la masa este lista igualar en nevera la temperatura de la masa con la grasa.

Laminar con un pliegue doble y uno sencillo.

Estirar y formar las piezas.

Fermentar y hornear.

Hojaldre Danés

PREIMPASTO

Ingredientes

BIMIX PANETTONE	2000g
LECHE	600g
ZUMO DE NARANJA	200g
HUEVOS	200g
MANTEQUILLA	300g
LEVADURA CR SUCRA	2g
TOTAL MASA	3302g

Elaboración

Amasar el BIMIX PANETTONE con la leche, los huevos, zumo de naranja y la levadura.

Cuando la masa forme la malla glutínica incorporar la mantequilla en 3 veces asegurándose de la total absorción de la grasa.

Dejar reposar en bloque en un recipiente ex profeso hasta que cuadriplique su volumen (aproximadamente 12 horas).

IMPASTO

Ingredientes

PREIMPASTO	3302g
BIMIX PANETTONE	800g
YEMA DE HUEVO	200g
AZÚCAR	300g
MANTEQUILLA	300g
RON	60g
AGUA DE AZAHAR	100g
GRASA PARA LAMINAR	3300g
TOTAL MASA	8362g

Elaboración

Amasar el primar impasto con el BIMIX PANETTONE, las yemas, el ron y el agua de azahar hasta que se forme la malla glutínica.

Incorporar el azúcar en 3 veces asegurándonos de una a otra de la completa disolución del mismo. Incorporar la mantequilla de la misma forma que el azúcar.

Cuando la masa este lista igualar en nevera la temperatura de la masa con la grasa.

Laminar en 1 pliegue doble y 1 sencillo.

Estirar y formar las piezas

Fermentar y hornear.



Roscón de Reyes

PREIMPASTO

Ingredientes

BIMIX PANETTONE	2000g
LECHE	600g
ZUMO DE NARANJA	200g
HUEVOS	200g
MANTEQUILLA	300g
LEVADURA CR SUCRA	2g
<hr/> TOTAL MASA	<hr/> 3302g

Elaboración

Amasar el BIMIX PANETTONE con la leche, los huevos, zumo de naranja y levadura.

Cuando la masa forme la malla glutínica incorporar la mantequilla en 3 veces asegurándose de la total absorción de la grasa.

Dejar reposar en bloque en un recipiente ex profeso hasta que cuadriplique su volumen (aproximadamente 12 horas).

IMPASTO

Ingredientes

PREIMPASTO	3302g
BIMIX PANETTONE	800g
YEMA DE HUEVO	200g
AZÚCAR	300g
MANTEQUILLA	300g
RON	60g
AGUA DE AZAHAR	100g
<hr/> TOTAL MASA	<hr/> 5062g

Elaboración

Amasar el preimpasto con el BIMIX PANETTONE, las yemas, el ron y el agua de azahar hasta que se forme la malla glutínica.

Incorporar el azúcar en 3 veces asegurándose de una a otra de la completa disolución del mismo. Incorporar la mantequilla de la misma forma que el azúcar.

Dejar reposar en bloque durante 15 minutos.

Dividir, formar, fermentar y hornear en piezas.

AB | MAURI

C/ Levadura, 5
14710 - Villarrubia - Córdoba
Tel. 902 360 677 - 957 327 001
pedidos@abmauri.com
www.abmauri.es