ΣΥΝΤΑΓΗ



PANETTONE
(ΜΕ ΧΡΥΣΗ ΜΑΓΙΑ)

Εκτέλεση

1η Ζύμη 16:00

- Σε ταχυζυμωτήριο προσθέτουμε το αλεύρι, το νερό, τη ζάχαρη, τη μαγιά και τα μισά αυγά. Ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα μέχρι να αναπτυχθεί η γλουτένη κατά περίπου 85%.
- Προσθέτουμε σταδιακά τα υπόλοιπα αυγά. Στη συνέχεια προσθέτουμε σιγά-σιγά το βούτυρο και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια λεία και ελαστική ζύμη.
  Χρόνος ζυμώματος: περίπου 10–15 λεπτά
  Τελική θερμοκρασία ζύμης: 24–26°C

1η Ωρίμανση

- Αφήνουμε τη ζύμη να ωριμάσει στους 24°C για 10–12 ώρες.

2η Ζύμη 06:00

- Τοποθετούμε την 1η ζύμη στο ταχυζυμωτήριο και ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα για περίπου 1–2 λεπτά, μέχρι να επανέλθει στην αρχική της κατάσταση.
- Προσθέτουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το μέλι και ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα μέχρι να αναπτυχθεί η γλουτένη κατά περίπου 85%.
- Προσθέτουμε το αλάτι και σταδιακά τα αυγά. Ζυμώνουμε στη γρήγορη ταχύτητα μέχρι να αναπτυχθεί πλήρως η γλουτένη.
- Στην αργή ταχύτητα προσθέτουμε σταδιακά το βούτυρο και ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και ελαστική.
- Τέλος, προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας και ζυμώνουμε για 1–2 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθούν στη ζύμη.

Χρόνος ζυμώματος: περίπου 15–20 λεπτά

Ωρίμανση

- Αφήνουμε τη ζύμη στους 30°C για 60 λεπτά.

Μεριδοποίηση & Σχήμα

- Κόβουμε τη ζύμη σε κομμάτια των 450 γρ. και τοποθετούμε σε φόρμες των 500 γρ.
- Αφήνουμε να ωριμάσουν στους 30–32°C για 2–3 ώρες.

Γλάσο αμυγδάλου

- Ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά μαζί. Προσθέτουμε σταδιακά τα ασπράδια και ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα.
- Αποθηκεύουμε το γλάσο στο ψυγείο μέχρι τη χρήση.

Γλασάρισμα & Ψήσιμο

- Γλασάρουμε την επιφάνεια των Panettone με το γλάσο αμυγδάλου, χρησιμοποιώντας σακούλα ζαχαροπλαστικής.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 30–35 λεπτά, μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να φτάσει τους 94°C.
- Μόλις βγουν από τον φούρνο, τα σουβλίζουμε και τα κρεμάμε ανάποδα για τουλάχιστον 8 ώρες.

Υλικά

1η Ζύμη

- 2.000 γρ. αλεύρι για Panettone Authentic Artisanal
- 600 γρ. νερό
- 700 γρ. ζάχαρη
- 700 γρ. αυγά
- 700 γρ. βούτυρο 82%
- 10 γρ. μαγιά

2η Ζύμη

- Όλη η 1η ζύμη
- 1.000 γρ. αλεύρι για Panettone Authentic Artisanal
- 500 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. μέλι
- 50 γρ. μαγιά
- 600 γρ. αυγά
- 40 γρ. αλάτι
- 600 γρ. βούτυρο 82%
- 1.500 γρ. σταγόνες σοκολάτας

Γλάσο αμυγδάλου

- 380 γρ. αμυγδαλόσκονη
- 1.000 γρ. ζάχαρη
- 60 γρ. αλεύρι
- 80 γρ. νισεστέ
- 350–380 γρ. ασπράδι αυγού

www.loulismills.gr

DOWNLOAD myLoulis APP

Download on the App Store · GET IT ON Google Play

Proudly developed by LOULIS Food Ingredients

Η αυθεντικότητα ξεκινά από το αλεύρι

PANETTONE

Ανακαλύψτε το νέο αλεύρι πετρομύλου της σειράς **Authentic Artisanal**, ειδικά σχεδιασμένο για παραδοσιακό **Panettone!**

AUTHENTIC ARTISANAL FLOUR

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782



AUTHENTIC
ARTISANAL FLOUR

ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ
CLEAN LABEL*

αλεύρι για
PANETTONE

Ένα νέο αλεύρι πετρομύλου από τους **Μύλους Λούλη,** σχεδιασμένο για να αναδεικνύει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του παραδοσιακού **Panettone.**

Από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, **χωρίς πρόσθετα**, συνδυάζει τη δύναμη, την ελαστικότητα και την αντοχή που απαιτεί η αργή ωρίμανση, προσφέροντας εξαιρετικό αποτέλεσμα με πλούσια κυψέλωση, μεγάλη διόγκωση και αυθεντικό χαρακτήρα.

Χαρακτηριστικά

- Ιδανικό για απαιτητικές συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής πλούσιες σε λιπαρά και ζάχαρη
- Ιδανικό για συνταγές αργής ωρίμανσης τόσο με προζύμι όσο και με μαγιά
- Πολύ καλή ελαστικότητα και αντοχή ζύμης
- Πολύ καλή κυψέλωση τελικών προϊόντων
- Εξαιρετική εμφάνιση και γεύση τελικού προϊόντος
- Πολύ καλή διατηρησιμότητα τελικών προϊόντων
- Χωρίς πρόσθετα



Οφέλη για τον επαγγελματία

- Εύκολο στη χρήση
- Σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία
- Ιδανικό για διαδικασία αργής ωρίμανσης αλλά και απευθείας αρτοποίηση

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
12,5KG

Εξερευνήστε τις δυνατότητες του νέου αλεύρου μέσα από τις συνταγές που ακολουθούν και δημιουργήστε Panettone με αυθεντικό χαρακτήρα!



PANETTONE MILANO

Υλικά

1ο Ανάπιασμα
- 150 γρ. φυσικό προζύμι (Starter)
- 150 γρ. αλεύρι για Panettone Authentic Artisanal
- 70 γρ. νερό

2ο Ανάπιασμα
- 300 γρ. προζύμι από το 1ο ανάπιασμα
- 300 γρ. αλεύρι για Panettone Authentic Artisanal
- 140 γρ. νερό

3ο Ανάπιασμα
- 320 γρ. προζύμι από το 2ο ανάπιασμα
- 320 γρ. αλεύρι για Panettone Authentic Artisanal
- 150 γρ. νερό

1η Ζύμη (Primo Impasto)
- 2.000 γρ. αλεύρι για Panettone Authentic Artisanal
- 700 γρ. προζύμι από το 3ο ανάπιασμα
- 900 γρ. νερό, κρύο
- 600 γρ. ζάχαρη
- 460 γρ. κρόκοι αυγού
- 700 γρ. βούτυρο 82%

2η Ζύμη (Secondo Impasto)
- Όλη η 1η ζύμη
- 250 γρ. αλεύρι για Panettone Authentic Artisanal
- 300 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. μέλι
- 300 γρ. κρόκοι αυγού
- 40 γρ. αλάτι
- 500 γρ. βούτυρο 82%
- 800 γρ. σταφίδες
- 700 γρ. κύβοι πορτοκαλιού γλασέ
- 30 γρ. ξύσμα πορτοκαλιού

Για τη διαμόρφωση και το ψήσιμο
- Βούτυρο, για τη χάραξη

Εκτέλεση

1ο Ανάπιασμα 06:00–09:30 28–29°C
- Ζυμώνουμε πολύ καλά το φυσικό προζύμι, το αλεύρι Panettone και το νερό. Πλάθουμε σε κύλινδρο, χαράσσουμε έναν σταυρό και αφήνουμε στους 28–29°C για περίπου 3,5 ώρες, μέχρι να τριπλασιαστεί σε όγκο.

2ο Ανάπιασμα 09:30–13:00 28–29°C
- Προσθέτουμε στο προζύμι από το 1ο ανάπιασμα το αλεύρι και το νερό. Ζυμώνουμε πολύ καλά και αφήνουμε στους 28–29°C για περίπου 3,5 ώρες, μέχρι να τριπλασιαστεί σε όγκο.

3ο Ανάπιασμα 13:00–16:30 28–29°C
- Προσθέτουμε στο προζύμι από το 2ο ανάπιασμα το αλεύρι και το νερό. Ζυμώνουμε πολύ καλά και αφήνουμε στους 28–29°C για περίπου 3,5 ώρες, μέχρι να τριπλασιαστεί σε όγκο.

1η Ζύμη (Primo Impasto) 16:30
- Βάζουμε στον κάδο το αλεύρι, το κρύο νερό και το προζύμι από το 3ο ανάπιασμα. Ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να ξεκολλάει από τα τοιχώματα.
- Προσθέτουμε σταδιακά τη ζάχαρη και στη συνέχεια τους κρόκους, μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως. Προσθέτουμε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια, σταδιακά, και ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και ελαστική.

Χρόνος ζυμώματος: 15–20 λεπτά
Τελική θερμοκρασία ζύμης: 24–26°C
1η Ωρίμανση: Τοποθετούμε τη ζύμη σε λαδωμένο δοχείο και αφήνουμε στους 26–28°C για 12–14 ώρες, μέχρι να τριπλασιαστεί σε όγκο.

2η Ζύμη (Secondo Impasto) 06:00
- Τοποθετούμε στον κάδο την 1η ζύμη και το νέο αλεύρι. Ζυμώνουμε σε αργή ταχύτητα για 2–3 λεπτά, μέχρι η ζύμη να «δέσει» ξανά.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το μέλι. Ρίχνουμε το αλάτι μαζί με την πρώτη δόση των κρόκων. Μόλις απορροφηθούν, προσθέτουμε σταδιακά και τους υπόλοιπους κρόκους.
- Προσθέτουμε σταδιακά το βούτυρο σε μικρές δόσεις, μέχρι η ζύμη να γίνει γυαλιστερή. Τέλος, προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού, τις σταφίδες και τους κύβους πορτοκαλιού γλασέ. Ζυμώνουμε στην πιο αργή ταχύτητα για 1–2 λεπτά.

Χρόνος ζυμώματος: 15–20 λεπτά
Τελική θερμοκρασία ζύμης: 24–26°C

Μεριδοποίηση & Σχήμα
- Αφήνουμε τη ζύμη στους 28–30°C για 60 λεπτά. Κόβουμε κομμάτια των 550 γρ., σχηματίζουμε μπαλάκια και αφήνουμε για 10–15 λεπτά να χαλαρώσουν.
- Τοποθετούμε στις φόρμες και αφήνουμε στη στόφα στους 28–30°C για 7–9 ώρες, με υγρασία περίπου 70%. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν φτάσει περίπου 2 εκ. κάτω από το χείλος της φόρμας.

Χάραξη & Ψήσιμο
- Με ένα ξυράφι χαράσσουμε έναν απαλό σταυρό στην κορυφή της ζύμης και τοποθετούμε ένα μικρό κομμάτι βούτυρο.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για περίπου 30–35 λεπτά.
- Μόλις βγουν από τον φούρνο, σουβλίζουμε αμέσως στη βάση με τις ειδικές βελόνες και τα κρεμάμε ανάποδα για τουλάχιστον 10–12 ώρες.