

Panaton



Zeelandia



Panaton

Preparato completo al 100% per la produzione di Panettoni e altri grandi lievitati.

I nostri Tecnici di Pasticceria hanno selezionato la miglior farina per panettone e grandi lievitati che permette di ottenere una maggior costanza e stabilità di produzione. Non serve quindi aggiungere e acquistare altre farine che a volte si dimostrano non idonee a questo tipo di lavorazione. Basterà aggiungere solo gli ingredienti freschi e caratterizzarlo secondo le tue abitudini.

Panaton contiene già al suo interno un lievito madre che contribuisce al corretto bilanciamento del gusto, come nel classico metodo tradizionale.



Panaton si avvale della Tecnologia BIT, miscela selezionata di enzimi che garantisce al prodotto finito:

- Una **maggior sofficità nel tempo**
- Una **maggior freschezza nel tempo**

Questo permette di gestire meglio i tempi di produzione e se serve realizzare una produzione anticipata.

Inoltre **Panaton** è facilmente personalizzabile. Di seguito le principali ricette:

- **Tradizionale:** per chi vuole iniziare, **facile da lavorare**, permette di avere sempre un **ottimo e costante risultato**.
- **Ricca Tradizione:** per chi vuole un prodotto **più ricco** ma che **mantenga la facilità di lavorazione** grazie alla migliore lavorabilità del preimpasto.
- **Platinum:** per avere un panettone **come quello da ricetta artigianale**, molto ricco in burro che ne aumenta lo scioglimento in bocca ma che **richiede un'ottima manualità e tecniche di lavorazione** con impasti molto morbidi.

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Preimpasto

Panaton	10,500 kg
Lievito di birra	11 g
Acqua	4,200 kg
Tuorlo d'uovo	1,200 kg
Burro	2,300 kg

Impasto finale

Preimpasto	18,211 kg
Panaton	4,500 kg
Acqua	600 g
Zucchero	1,800 kg
Tuorlo d'uovo	1,200 kg
Burro	2,000 kg
Uvetta/canditi	6,500 kg
Aroma panettone	q.b.
(secondo indicazioni etichetta aroma)	

Modalità d'impiego

Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti a bassa velocità e 10 minuti ad alta velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Panaton, lievito ed acqua.

Successivamente, aggiungere tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro (precedentemente ammorbidito).

Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 12 ore in cella di lievitazione (27°C – 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti a bassa velocità e 10 minuti ad alta velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto, Panaton e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere lo zucchero. Quando l'impasto amalgamato, aggiungere i tuorli d'uovo; successivamente, aggiungere burro (precedentemente ammorbidito), l'aroma e infine incorporare uvetta e canditi. Ad impasto ultimato, porre in un mastello e far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti (30°C – 80% U.R.).

Spezzare nel peso desiderato (per panettone da 750 g, pezzi da 820 g; per panettone da 1000 g, pezzi da 1100 g) ed arrotondare. Lasciar riposare le pastelle a temperatura ambiente per 30 minuti, arrotondarle nuovamente e porre nel pirottino.

Far lievitare in cella di lievitazione per 4 ore (30°C – 80% U.R.).

Per panettone da 750 g, cuocere a 180°C per 50 minuti, gli ultimi 15 minuti aprire le valvole, per panettone da 1000 g, cuocere per 60 minuti a 180°C, gli ultimi 20 minuti aprire le valvole.



Ricetta Ricca Tradizione

Ricetta Platinum

Ingredienti

Preimpasto

Panaton	10,500 kg
Lievito di birra	35 g
Acqua	4,500 kg
Tuorlo d'uovo	1,200 kg
Burro	2,300 kg

Impasto finale

Preimpasto	18,540 kg
Panaton	4,500 kg
Zucchero fine	1,800 kg
Tuorlo d'uovo	2,500 kg
Burro	2,300 kg
Uvetta/canditi	8,500 kg
Aroma panettone	q.b.
<small>(secondo indicazioni etichetta aroma)</small>	

Ingredienti

Preimpasto

Panaton	10,500 kg
Lievito di birra	35 g
Acqua	4,500 kg
Tuorlo d'uovo	1,400 kg
Burro	2,600 kg

Impasto finale

Preimpasto	19,035 kg
Panaton	4,500 kg
Zucchero fine	1,900 kg
Tuorlo d'uovo	2,700 kg
Burro	3,000 kg
Uvetta/canditi	8,500 kg
Aroma panettone	q.b.
<small>(secondo indicazioni etichetta aroma)</small>	

Modalità d'impiego

Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti a bassa velocità e 10 minuti ad alta velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Panaton, lievito ed acqua.

Successivamente, aggiungere in 2/3 volte il tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro (precedentemente ammorbidito).

Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 12 ore in cella di lievitazione (22/24°C – 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti a bassa velocità e 10 minuti ad alta velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto e Panaton; una volta riformato l'impasto aggiungere in 2 volte lo zucchero.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere poco alla volta il burro (precedentemente ammorbidito), successivamente, aggiungere in 2/3 volte i tuorli d'uovo, l'aroma e infine incorporare uvetta e canditi. La temperatura dell'impasto deve essere di 26 °C. È possibile regolare la temperatura dell'impasto aggiungendo i canditi a temperatura ambiente, da frigorifero o tenuti vicino al forno, a seconda che debba raffreddare o scaldare leggermente l'impasto. A impasto ultimato, porre in un mastello e far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti (30°C – 80% U.R.).

Spezzare nel peso desiderato (per panettone da 750 g, pezzi da 820 g; per panettone da 1000 g, pezzi da 1080 g) e arrotondare. Lasciar riposare le pastelle a temperatura ambiente per 30 minuti, arrotondarle nuovamente e porre nel pirottino.

Far lievitare in cella di lievitazione per 4 ore (30°C – 80% U.R.) I bordi dell'impasto devono raggiungere il bordo del pirottino.

Per panettone da 750 g, cuocere a 180°C per 50 minuti, gli ultimi 15 minuti aprire le valvole, per panettone da 1000 g, cuocere per 60 minuti a 180°C, gli ultimi 20 minuti aprire le valvole. Controllare che la temperatura interna del prodotto arrivi a circa 93-95 °C, al fine di assicurare una cottura uniforme e stabile.

Ricetta Pandoro

**NUOVA
RICETTA**

Ingredienti

Preimpasto

Panaton	10,400 kg
Lievito di birra	60 g
Acqua	4,000 kg
Zucchero	750 g
Tuorlo d'uovo	1,700 g
Burro	2,700 kg
Uova intere	450 kg

Impasto finale

Preimpasto	19,610 kg
Panaton	4,600 kg
Zucchero	2,500 kg
Tuorlo d'uovo	2,300 kg
Burro	2,000 kg
Uova intere	750 g

Emulsione

Burro di cacao	750 g
Burro	850 g
Zucchero a velo	400 g
Aroma Pandoro*	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione Aroma

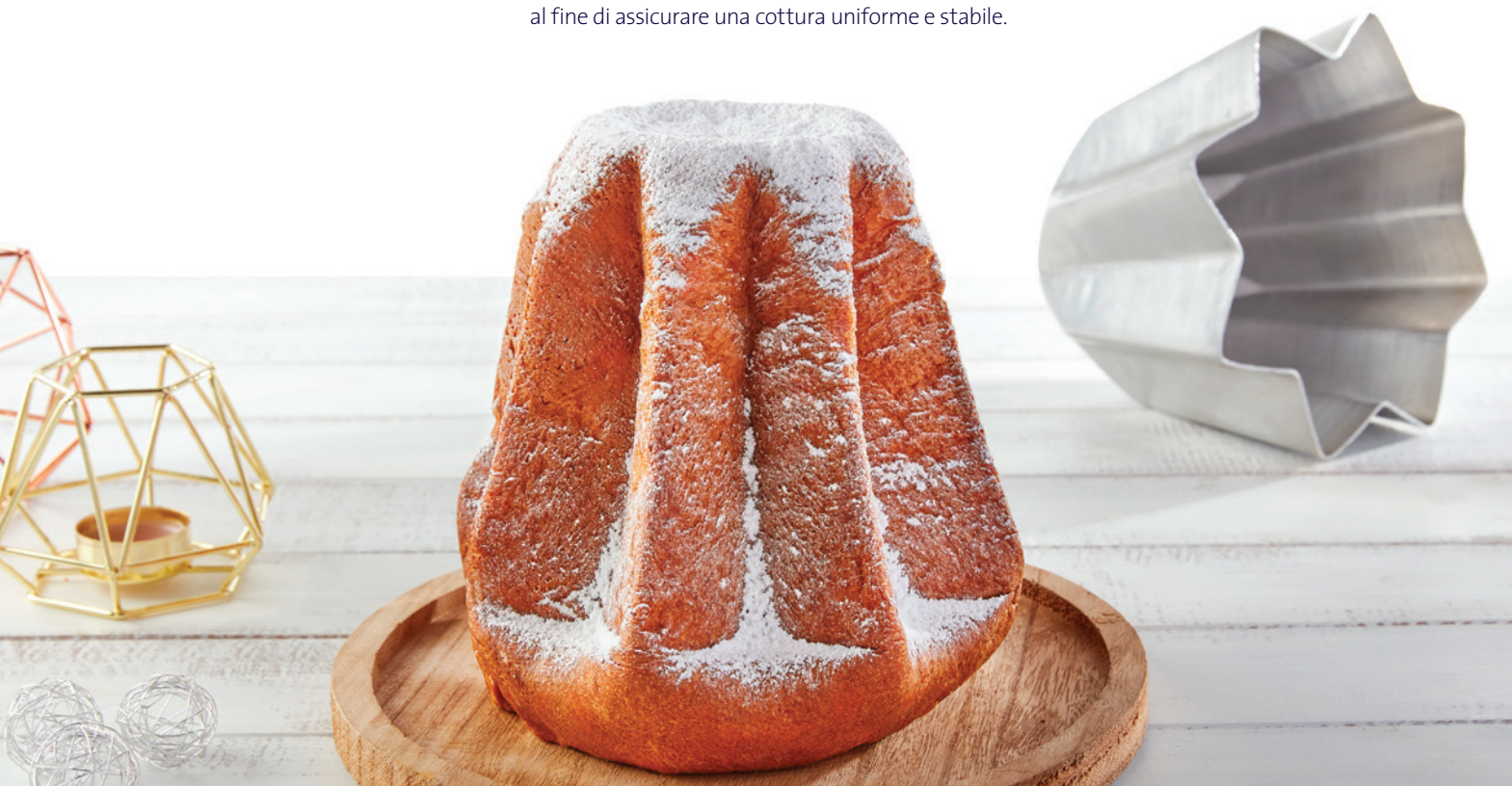
Modalità d'impiego

Impasto

Impastare Panaton con lievito di birra e acqua per 10 minuti a bassa velocità e per altri 5 minuti ad alta velocità. Quando l'impasto inizia a diventare liscio, aggiungere lo zucchero e lasciare che si scioglia mescolando a bassa velocità. Incorporare gradualmente il tuorlo e le uova, lavorando ad alta velocità. Una volta che tutti i liquidi sono stati assorbiti, aggiungere il burro ammorbidito precedentemente: iniziare a bassa velocità, poi passare ad alta velocità per favorire una corretta emulsione. Trasferire l'impasto in un contenitore adatto e porre a lievitare per circa 4 ore (27°C-80% U.R.).

Impasto finale

In planetaria, versare il Burro di Cacao Fino de Aroma Luker fuso a 40 °C, aggiungere un terzo del burro freddo a cubetti e lo zucchero a velo. Lavorare con la foglia fino a ottenere un'emulsione liscia e uniforme. Unire il preimpasto e Panaton, impastando per 10 minuti a bassa velocità e poi per altri 5 minuti ad alta velocità, fino a ottenere un impasto liscio. Incorporare gradualmente lo zucchero lavorando a bassa velocità, assicurandosi che si scioglia completamente fino al raggiungimento di una consistenza liscia e omogenea. Incorporare tuorlo e uova poco alla volta passando all'alta velocità, assicurandosi che ogni aggiunta venga ben assorbita. L'impasto dovrà tornare liscio prima dell'inserimento del successivo ingrediente. Incorporare gradualmente i 2/3 di burro mancante e l'emulsione di burro di cacao preparata precedentemente. Lavorare inizialmente a bassa velocità, poi passare all'alta velocità per favorire l'emulsione. Lasciar lievitare per 60-80 minuti (27°C-80% U.R.). Suddividere l'impasto in pezzi da 780 g per stampi da 750 g e da 1080 g per stampi da 1000 g. Colare l'impasto ottenuto all'interno degli stampi unti precedentemente con Carlex Spray. Far lievitare a 27°C e 80% U.R. per circa 12 ore, fino a quando l'impasto arriva a 1 cm dal bordo dello stampo. Cuocere a 140°C in forno rotor: per 1 ora il pandoro da 750 g e per 1 ora e 20 minuti il pandoro da 1000 g. Controllare che la temperatura interna del prodotto arrivi a circa 98 °C, al fine di assicurare una cottura uniforme e stabile.



PIÙ RICETTE



Zeelandia S.p.A.

Via Vivaldi 2, 20002 Ossona (Milano)

Telefono: +39 02-9035691

E-Mail: info@zeelandia.it | zeelandia.it



Zeelandia