

Tradizy

Esprit de levain

Panettone

АКТИВНА СУХА ЗАКВАСКА



**ІДЕАЛЬНИЙ
PANETTONE
ВСЬОГО ЗА
5 ГОДИН**



Застосування
Від класичного панеттоне і пандоро до сміливих чокотоне та коломби — автентична текстура та безмежний простір для творчості у топінгах

З Tradizy® Panettone ви можете створити неймовірний, вишуканий панеттоне всього за 5 годин замість традиційних 48–72 годин

TRADIZY® Panettone містить усі необхідні інгредієнти, аби ви могли легко виготовити автентичний панеттоне

Ідеальна еластична структура м'якушки, що досягається
БЕЗ ВИКОРИСТАННЯ ЕМУЛЬГАТОРІВ



PANETTONE CLASSICO



Процес приготування добре контрольований і не потребує складних етапів, що особливо цінно в умовах нестабільного виробничого середовища. Panettone Tradizy – це баланс автентичного смаку та технологічної впевненості, який дозволяє зосередитися на асортименті, якості та стабільності випуску у великодній період. Для розширення лінійки рекомендуємо варіант з мигдальним покриттям (с. 21).



PANETTONE CLASSICO

СИРОВИНА

| | ТІСТО | ВСЬОГО |
|---|---------------|---------------|
| Борошно пшеничне вищого сорту | 100,00 | 100,00 |
| Сіль кухонна | 1,00 | 1,00 |
| Цукор | 30,00 | 30,00 |
| Масло вершкове | 30,00 | 30,00 |
| Ячний жовток | 40,00 | 40,00 |
| Клейковина пшенична суха (за необхідності 1-3%) | 3,00 | 3,00 |
| Суміш хлібопекарська "ТРАДІЗІ ПАНЕТТОНЕ" TM LIVENDO, TM TRADIZY * | 4,00 | 4,00 |
| Вода питна | 35,00 | 35,00 |
| Родзинки | 65,00 | 65,00 |
| ВСЬОГО | 305,00 | 305,00 |

РЕЦЕПТУРА

Тістомісильна машина: двошвидкісна

Замішування тіста:

На початку замішування вносимо 2/3 цукру, замішуємо до формування клейковинного каркасу 6 хв (1шв) + 6 хв (2 шв). Вносимо решту цукру, замішуємо 5-7 хв (1шв), вносимо вершкове масло, замішуємо до повного розподілення масла 5-7 хв (2шв), додаємо родзинки 1хв (1 шв)

* Суміш хлібопекарську "ТРАДІЗІ ПАНЕТТОНЕ" краще розчинити у теплій воді з t 35°C

Температура тіста: 27...28°C

Бродіння після замішування: 60-120 хв (залежно від бажаного ступеня розпушеності тіста)

Поділ: 500г (форма 134x95 мм) або залежно від розміру форми

Формування: округлення, вкладання в форми

Кінцеве вистоювання: 120-150 хв / 30-32°C

Випікання: 30-35 хв / 175...160°C для конвекційної печі
35-40 хв / 185...170°C для подової печі

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС



PANETTONE ORIGINALE

Класика з оновленим звучанням, що розширює великодній асортимент без ускладнення технології. Цитрусові включення додають свіжої ноти та формують більш багатогранний смак, зберігаючи баланс і традиційне сприйняття панетону. Добре контрольований процес виробництва забезпечує прогнозований результат, який приємно вирізняється для споживача. Для розширення лінійки рекомендуємо варіант з мигдальним покриттям (с. 21).



PANETTONE ORIGINALE



СИРОВИНА

РЕЦЕПТУРА

| | ТІСТО | ВСЬОГО |
|---|---------------|---------------|
| Борошно пшеничне вищого сорту | 100,00 | 100,00 |
| Сіль кухонна | 1,00 | 1,00 |
| Цукор | 30,00 | 30,00 |
| Маргарин | 30,00 | 30,00 |
| Яйця курячі | 30,00 | 30,00 |
| Клейковина пшенична суха (за необхідності 1-3%) | 3,00 | 3,00 |
| Суміш хлібопекарська "ТРАДІЗІ ПАНЕТТОНЕ" TM LIVENDO, TM TRADIZY * | 4,00 | 4,00 |
| Вода питна | 40,00 | 40,00 |
| Родзинки | 50,00 | 50,00 |
| Цукати апельсинові (смужки) | 15,00 | 15,00 |
| ВСЬОГО | 303,00 | 303,00 |

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС

| | |
|-----------------------------|---|
| Тістомісильна машина: | двошвидкісна |
| Замішування тіста: | на початку замішування вносимо 2/3 цукру, замішуємо до формування клейковинного каркасу 6 хв (1шв) + 6 хв (2 шв). Вносимо решту цукру, замішуємо 5-7 хв (1шв), вносимо вершкове масло, замішуємо до повного розподілення масла 5-7 хв (2шв), додаємо сухофрукти - 2хв (1шв) |
| Температура тіста: | 27...28°C <small>* Суміш хлібопекарську "ТРАДІЗІ ПАНЕТТОНЕ" краще розчинити у теплій воді з t 35°C</small> |
| Бродіння після замішування: | 60-120 хв (залежно від бажаного ступеня розпушеності тіста) |
| Поділ: | 500 г (форма 134x95 мм) або залежно від розміру форми |
| Формування: | округлення, вкладання в форми |
| Кінцеве вистоювання: | 120-150 хв/ 30-32°C |
| Випікання: | 30-35 хв / 175...160°C для конвекційної печі 35-40 хв / 185...170°C для подової печі |

ТВОРЧОГО ОПТИМІСТИЧНОГО НАТХНЕННЯ
ВСЕОСЯЖНИХ МОЖЛИВОСТЕЙ ТА
УСПІШНОГО ВЕЛИКОДНЬОГО ПЕРІОДУ!



ПРАЦЮЄМО РАЗОМ,
ЩОБ КРАЩЕ НАГОДУВАТИ І ЗБЕРЕГТИ ПЛАНЕТУ

+38 044 369 51 35

lesaffre.ua

Lesaffre Ukraine

