



PRESENTA

Panetón de Aguaymanto y Canela



Hensil
Trabajando juntos por la innovación



INGREDIENTES

COMPOSICIÓN

- Masa dulce fibrosa
- Mermelada de aguaymanto

- Canela en polvo

MASA

- 750 g Yema de huevo
- 1.35 kg Azúcar blanca
- 1.44 lt Agua helada
- 3 kg Practipan Panetonera
- 40 g Levadura instantánea Hensil
- 320 g Manteca
- 470 g Margarina sin sal
- 1.7 kg Fruta confitada
- 900 g Pasas morenas
- 500 g Pasas rubias
- 200 g Naranja confitada
- 150 g Mantequilla
- 25 ml Esencia de panetón
- 200 g Mermelada de aguaymanto
- 15 g Ralladura de limón
- 10 ml Ron rubio
- 3 g Canela en polvo

ESPONJA

- 2 kg Practipan Panetonera
- 100 g Levadura instantánea Hensil
- 1.3 lt Agua



PROCEDIMIENTO

ESPONJA

1. Pese todos los ingredientes, mezclar el agua, levadura instantánea y Premezcla Panetonera por 3 minutos aprox.
2. Dejar en reposo por 1h 30min con cámara ó 2h sin cámara. Hasta duplicar su volumen.

MASA

1. Disolver completamente el azúcar con las yemas de huevo y una parte del agua.
2. Adicionar la esponja, premezcla panetonera, levadura instantánea y canela.
3. Continuar con el amasado hasta que adquiera consistencia, luego añadir el agua restante.
4. Amasar hasta casi formar el punto liga, luego adicionar la manteca, margarina, mantequilla y la esencia de panetón.
5. Continuar con el amasado hasta obtener punto liga.
6. Incorporar las pasas rubias, pasas morenas, fruta confitada, naranja confitada, ralladura de limón y mermelada de aguaymanto, logrando una masa homogénea, apagar la máquina y colocar la masa en la mesa de trabajo.
7. Pesar 960 gramos de masa, darle forma y colocar en el pirofín.
8. Fermentar hasta que alcance la altura del pirofín.
9. Hornear 55 min a 140 – 150 °C aprox.
10. Enfriar en un ambiente limpio hasta por 6 horas.
11. Envasar utilizando preservante externo.

Nota

1. Macerar las pasas en el ron rubio para obtener mejores resultados.
2. La cantidad de esencia depende de la marca a utilizar.



RINDE

15 panetones
x 900 g

INSUMOS

Hensil
UTILIZADOS



Practipan
Panetonera



Levadura
Instantánea
Hensil