

PANETTONE

CARAMEL

FATTO CON PERA CARAMELLO

Rinfrescato dopo
per impastare tardi

RINFRESCO	
PRIMO	16-1735
SECONDO	—

PRIMO IMPASTO	
INIZIO ORE	1740
INCORDO IN minuti	5 MIN
EMULSIONE IN volte	3V
TEMPO TOT	16
TEMPERATURA	22.5

LIEVITAZIONE NOTTURNA			
	gradi	dalle	alle
partenza	26	1815	
notte			

Costante 26°

SGONFIO	
ore	5
livello	3

dopo 18430 livello 3

lievito con un solo rinfresco
10,54 per arrivare a 3

SECONDO IMPASTO	
INIZIO ORE	525
INCORDO IN minuti	430
EMULSIONE IN volte	4V
TEMPO TOT	17 MIN
TEMPERATURA	23.5

	dalle	alle
PUNTATA	543	643
PREFORMA	645	713
FORMA		715

LIEVITAZIONE	
inizio h	715
temperatura	26

3000A
+ 1 FORD

accensione forno

1230

inizio cottura h

	temperatura	dalle	alle	totale
primi due	165			
secondi due				

COTTO INSIEME A
PERA
CARAMELLO

ma + lento a bollire

47 MIN

	prima informata	seconda informata
appesi ore		
busta ore	21	21

dalle

13

alle 14