

**PANETTONE**

FICHISSIMO  
FATTO CON ARANCIOK

RINFRESCO	
PRIMO	13-1545
SECONDO	

1500 rinfresco  
150-112-150

2H 45 27°

PRIMO IMPASTO	
INIZIO ORE	1545
INCORDO IN minuti	530 KN
EMULSIONE IN volte	3000E
TEMPO TOT	16 MIN
TEMPERATURA	23,2

LIEVITAZIONE NOTTURNA			
	gradi	dalle	alle
partenza	24	16	
notte			

TUTTO 24° acqua o 27°  
in 11H!  
quello 3,5 11,5H

SGONFIO	
ore	320
livello	3 1/2

SECONDO IMPASTO	
INIZIO ORE	345
INCORDO IN minuti	430
EMULSIONE IN volte	4
TEMPO TOT	18
TEMPERATURA	22

	dalle	alle
PUNTATA	305	605
PREFORMA	510	540
FORMA		545

LIEVITAZIONE	
inizio h	6
temperatura	25

3 celle + 1 grana

4H30 INCORP. Bi  
TOT-FUSY

30' PSEU

accensione forno

inizio cottura h

	temperatura	dalle	alle	totale
primi due				
secondi due				

INSIEME A UOKO ARANCIA  
dalle 11  
165° 47-50 MIN

	prima informata	seconda informata
appesi ore		
busta ore		

→ 4H POST COTTURA