

PANETTONE

PISTACCHIO  
ARANCIA

FATTO CON NOCCIOLOSO

RINFRESCO	
PRIMO	14
SECONDO	

180 rinfresco

PRIMO IMPASTO	
INIZIO ORE	1630
INCORDO IN minuti	5 MIN
EMULSIONE IN volte	3 volte
TEMPO TOT	16 MIN
TEMPERATURA	23,4

LIEVITAZIONE NOTTURNA			
	gradi	dalle	alle
partenza	24	17	
notte			

24 fissi

SGONFIO	
ore	630
livello	3

IMPIEGA 13H / 13H E MEZZA

SECONDO IMPASTO	
INIZIO ORE	630
INCORDO IN minuti	5 MIN
EMULSIONE IN volte	3 volte
TEMPO TOT	16 MIN
TEMPERATURA	21

→ SOSPENSIONI CONGRUE  
\* WI CHIUSO FREDDO

	dalle	alle
PUNTATA	7	8
PREFORMA	8	830
FORMA		845

LIEVITAZIONE	
inizio h	9
temperatura	25-26

→ BASSI X MARZAPANE

lievitazione lenta  
\* WI CHIUSO BASSA e  
\* TEMPERATURA  
lievitazione bassa

accensione forno  
inizio cottura h

16 30' PELLE

830 TOT

	temperatura	dalle	alle	totale
primi due				
secondi due				

COTTO CON NOCCIOLOSO  
165° 47-50 MIN

	prima infornata	seconda infornata
appesi ore		
busta ore		