

PANETTONE

3ack

FATTO CON MOUT BLANC

RINFRESCO

PRIMO	15,1710
SECONDO	

1500 rinfresco

PRIMO IMPASTO

INIZIO ORE	1710
INCORDO IN minuti	5 MIN
EMULSIONE IN volte	3V
TEMPO TOT	16 MIN
TEMPERATURA	23,6

usato lievito molto giovane
1,7
↳ NOTTE
Lenta

LIEVITAZIONE NOTTURNA

	gradi	dalle	alle
partenza	24	1730	
notte			

Fisso 26°

SGONFIO

ore	640
livello	3

SECONDO IMPASTO

INIZIO ORE	640
INCORDO IN minuti	5 MIN
EMULSIONE IN volte	4 volte
TEMPO TOT	16 MIN
TEMPERATURA	22,3

	dalle	alle
PUNTATA	705	805
PREFORMA	805	835
FORMA		9

LIEVITAZIONE

inizio h	9
temperatura	26

3 celle
1 forno

accensione forno

16 30' x PZUE

inizio cottura h

	temperatura	dalle	alle	totale
primi due				
secondi due				

con insieme Mout Blanc
165° 47-50 MIN

prima informata seconda informata

appesi ore		
busta ore		