

Tradizy®

Esprit de levain

Χειροποίητη τελειότητα!

- Ποιότητα, εμφάνιση και γεύση αντίστοιχα του αυθεντικού ιταλικού panettone.
- Παραγωγή σε 5 ώρες
- Χαμηλό κόστος πρώτων υλών και εργατικού δυναμικού.
- Παραγωγή εκτός σεζόν.
- Σταθερότητα παραγωγής λόγω τεχνολογικής υπεροχής.

Με απόλυτο σεβασμό στη γαστρονομική κληρονομιά της Ιταλίας.





Tradizy Panettone Blend: Τεχνολογική Υπεροχή και Καινοτομία

Ένα εξειδικευμένο συμπύκνωμα 4% που προσφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα στην παραγωγική διαδικασία και στην ποιότητα του τελικού προϊόντος.

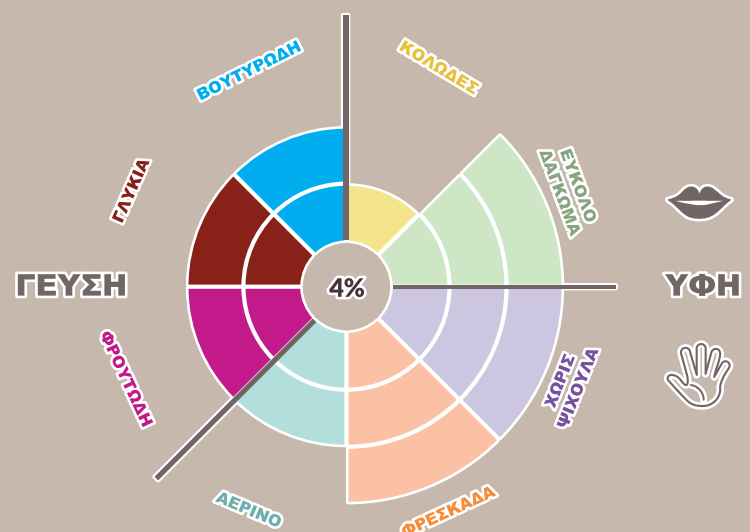
Η σύνθεσή του **Tradizy Panettone Blend** περιλαμβάνει:

Υψηλής απόδοσης ένζυμα που αυξάνουν την ελαστικότητα και την αντοχή της ζύμης κατά το ζύμωμα και το φούσκωμα. Ένζυμα διατήρησης φρεσκάδας, μαλακότητας και συγκράτησης υγρασίας που λειτουργούν στο στάδιο της ωρίμανσης και αποθήκευσης, μειώνοντας την αφυδάτωση της ψίχας παρατείνοντας τη διάρκεια ζωής του Panettone, διατηρώντας όλα του τα ποιοτικά χαρακτηριστικά για μεγάλο χρονικό διάστημα. Φυσική καροτίνη η οποία σε συνδυασμό με το ποσοστό χρήσης κρόκο αυγού (40%), εξασφαλίζει ένα έντονο ζεστό κίτρινο χρώμα, χαρακτηριστικό της αυθεντικής ιταλικής παρασκευής. Διακριτικό φίνο άρωμα, που εμπλουτίζει το γευστικό και αρωματικό προφίλ διαφοροποιώντας το Panettone από τα συνηθισμένα προϊόντα της αγοράς.

Προζύμι και Μαγιά. Μία καλλιέργεια γαλακτικών βακτηρίων (προζύμι) δίνει την ιδανική ενίσχυση στην αύξηση της γαλακτικής παλέτας σε άρωμα και γεύση. Η μαγιά δίνει τη σταθερότητα της απόδοσης που απαιτείται.

Το **Tradizy Panettone Blend** σας προσφέρει:

- μέσα σε 5 ώρες αποτέλεσμα αντίστοιχα του αυθεντικού ιταλικού panettone
- το κόστος των πρώτων υλών αλλά και του εργατικού δυναμικού διατηρούνται χαμηλά
- χειροποίητο, μοναδικό και αποκλειστικό για το κατάστημα σας αποτέλεσμα
- Παραγωγή πριν την περίοδο αιχμής των γιορτών.
- Σε περίπτωση snaking μπορείτε να παράγετε κάθε 15 μέρες



PANETTONE ΜΕ TRADIZY ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

Συνταγή για Γλάσο με Αμύγδαλο ή Φυστίκι

- ✓ Ασπράδι Αυγού 250γρ
- ✓ Ζάχαρη 300 γρ
- ✓ Αμύγδαλο σκόνη 320γρ / Φυστίκι σκόνη 320γρ
- ✓ Ηλιέλαιο 30γρ
- ✓ 1 Στικ Βανίλιας
- ✓ Μια Πρέζα Αλάτι

Ανακατεύετε όλα μαζί στο πολυμιξερ



Συνταγή

Ελληνικό Αλεύρι ή Ιταλικό Αλεύρι Panettone (W380+)	10.000	100%
Συνολικό Αλεύρι	10.000	100%
Νερό	4.000	40%
Κρόκος αυγού	4.000	40%
PANETTONE Blend	400	4,0%
Αλάτι	100	1,0%
Ζάχαρη	2.700	27,0%
Μέλι	300	3,0%
Βούτυρο 82%	3.800	38,0%
ΣΥΝΟΛΟ	25.300	0%
Σταφίδες, Φρούτα, Σοκολάτα και Ξηροί Καρποί επί του Βάρους της Ζύμης	7.900	30,0%
TOTAL	33.200	

Διαδικασία



74-76°C

Ξεκινήστε την συνταγή με τα 2/3 της Ζάχαρης
Πρώτα προσθέστε νερό +/- 35°C



10' - Αργή Ταχύτητα

8' - Γρήγορη Ταχύτητα

Με την υπόλοιπη Ζάχαρη

10' - Αργή Ταχύτητα με το Βούτυρο Σταδιακά

1' Αργή Ταχύτητα

Με τα φρούτα/ξηρούς καρπούς/σοκολάτα



Πρώτη Ωρίμανση - 60' / Θερμ. 30°C



Κόψιμο - Ζύγισμα - 650g



Ξεκούραση - 30'



Πλάσιμο - Στρόγγυλο Σχήμα



150' / Θερμ. 30°C - 85% HR



Τελική Ωρίμανση / Στόφα - 150'
Θερμ. 30°C - 85% HR



Προθέρμανση Φούρνου - 170°C
Διάρκεια Ψυσίματος / T°C - 45' / Θερμ. 150°C



Κρύωμα - Κρέμασμα Ανάποδα

COLOMBA DI PASQUA ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

Tradizy®
Esprit de levain

Συνταγή

Ελληνικό Αλεύρι ή Ιταλικό Αλεύρι Panettone (W380+)	10.000	100%
Συνολικό Αλεύρι	10.000	100%
Νερό	3.500	35%
Κρόκος αυγού	4.000	40%
PANETTONE Blend	400	4,0%
Αλάτι	120	1,2%
Ζάχαρη	2.600	27,0%
Mixto Aromatico (Μέλι, Ξύσμα Λεμόνι, Ξύσμα Πορτοκάλι, Στικ βανίλια)	300	3,0%
Βούτυρο 82%	3.800	38,0%
ΣΥΝΟΛΟ	24.820	0%
Σταφίδες, Πορτοκάλι σε κύβο επί του Βάρους της Ζύμης	7.446	30,0%
TOTAL	32.266	

Διαδικασία



74-76°C

Ξεκινήστε την συνταγή με τα 2/3 της ζάχαρης
Πρώτα προσθέστε νερό +/- 35°C



10' - Αργή Ταχύτητα

8' - Γρήγορη Ταχύτητα

Με την υπόλοιπη Ζάχαρη

10' - Αργή Ταχύτητα με το Βούτυρο Σταδιακά

1' Αργή Ταχύτητα

Με τα φρούτα/σταφίδες



Πρώτη Ωρίμανση - 60' / Θερμ. 30°C



Κόψιμο - Ζύγισμα - 850g



30'



Στρόγγυλο Σχήμα



150' / Θερμ. 30°C - 85% HR



Προθέρμανση Φούρνου - 170°C

Διάρκεια Ψησίματος / T°C - 45'-50' / Θερμ. 150°C



Κρύωμα - Κρέμασμα Ανάποδα



ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Φρούτα του δάσους και επικάλυψη σκούρης σοκολάτας

Συνταγή

Ελληνικό Αλεύρι ή Ιταλικό Αλεύρι Panettone (W380+)	8.500	85%
Αλεύρι Ολικής Ενισχυμένο	1500	15%
Νερό + Νερό Αυτόλυσης	3.600 +750 (4.350)	43,5%
Κρόκος αυγού	4.000	40%
PANETTONE Blend	400	4,0%
Αλάτι	100	1,0%
Ζάχαρη	2.500	25,0%
Μέλι	500	5,0%
Βούτυρο 82%	3.800	38,0%
ΣΥΝΟΛΟ	25.650	0%
Φρούτα του Δάσους (σμέουρα, μύρτιλα, φράουλες) επί του Βάρους της Ζύμης	6.412	25,0%
TOTAL	32.062	

Διαδικασία

Παίρνουμε τα 1500γρ. Αλεύρι ολικής και τα κάνουμε αυτόλυση με 750γρ. νερό για 12 ώρες σε θερμ. περιβάλλοντος



74-76°C Ξεκινήστε την συνταγή με τα 2/3 της ζάχαρης
Πρώτα προσθέστε νερό +/- 35°C



10' - Αργή Ταχύτητα
8' - Γρήγορη Ταχύτητα - Με την υπόλοιπη Ζάχαρη
10' - Αργή Ταχύτητα με το Βούτυρο Σταδιακά
1' Αργή Ταχύτητα - Με τα φρούτα του Δάσους



Πρώτη Ωρίμανση - 60' / Θερμ. 30°C



650g



30'



Στρόγγυλο Σχήμα



150' / Θερμ. 30°C - 85% HR



Τελική Ωρίμανση / Στόφα - 150'
Θερμ. 30°C - 85% HR



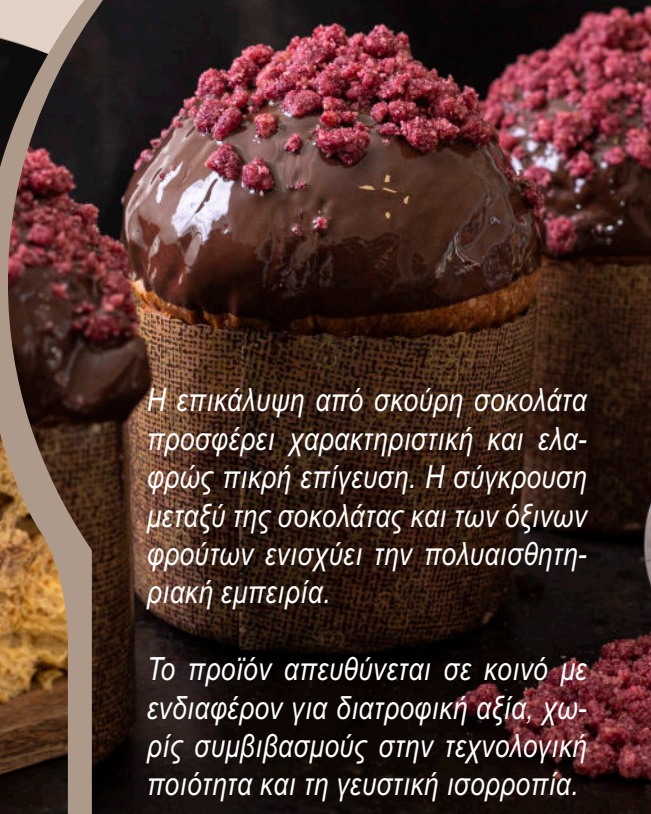
Προθέρμανση Φούρνου - 170°C

Διάρκεια Ψησίματος
T°C - 45' / Θερμ. 150°C



Κρύωμα
Κρέμασμα Ανάποδα

για snacking!



Η επικάλυψη από σκούρη σοκολάτα προσφέρει χαρακτηριστική και ελαφρώς πικρή επίγευση. Η σύγκρουση μεταξύ της σοκολάτας και των όξινων φρούτων ενισχύει την πολυαισθητηριακή εμπειρία.

Το προϊόν απευθύνεται σε κοινό με ενδιαφέρον για διατροφική αξία, χωρίς συμβιβασμούς στην τεχνολογική ποιότητα και τη γευστική ισορροπία.

Panettone MILANESE

με πορτοκάλι, σταφίδες και γλάσο αμυγδάλου

Παραδοσιακό Μιλανέζικο Panettone με πορτοκάλι, σταφίδες και γλάσο αμυγδάλου.

Γέμιση: σταφίδες και κύβους από φλοίδες πορτοκαλιού

Επικάλυψη: Γλάσο αμύγδαλο

Το παραδοσιακό Panettone Μιλάνου βασίζεται στον σχηματισμό μακρόστενων ινών και χαρακτηριστικής ελαστικότητας στη δομή της ψίχας. Η παρουσία κιτρικών ελαίων από το πορτοκάλι συνεισφέρει στον αρωματικό χαρακτήρα, ενώ οι σταφίδες λειτουργούν ως φυσικές δεξαμενές υγρασίας, υποστηρίζοντας τη μακροχρόνια φρεσκάδα του προϊόντος.



*panettonini
snacking!*

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΙΤΑΛΙΚΗ COLOMBA

με γέμιση σταφίδες και κύβους πορτοκαλιού,
επικάλυψη με γλάσο αμυγδάλου.

Γέμιση: Σταφίδες και κύβοι Πορτοκάλι

Επικάλυψη: Παραδοσιακό Γλάσο Αμυγδάλου

Η κλασική αυτή Colomba αναδεικνύει την αυθεντική ιταλική παράδοση του Πάσχα μέσα από την προσεκτική επιλογή υλικών. Η ζύμη θα πρέπει να εξασφαλίζει μια ελαφριά, αέρινη ψίχα με πλούσια υγρασία και γευστική ένταση.

Η γέμιση από σταφίδες και κύβους αποξηραμένου πορτοκαλιού προσφέρει ισορροπημένη γλυκύτητα και δροσερές εσπεριδοειδείς νότες, ενώ η επικάλυψη με παραδοσιακό γλάσο αμυγδάλου προσδίδει τραγανή υφή και αρωματικό φινίρισμα.

Η παραδοσιακή Colomba αποτελεί θεμέλιο της πασχαλινής γαστρονομίας της Ιταλίας.



ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΒΕΡΙΚΟΚΟ (ημι-αφυδατωμένο) και επικάλυψη παραδοσιακού γλάσου αμυγδάλου.

Γέμιση: Βερίκοκα ημι-αφυδατωμένα

Επικάλυψη: με Γλάσο αμυγδάλου (glassamandorlata)

Η γέμιση από βερίκοκα ενσωματώνεται στη ζύμη στο τέλος του ζυμώματος, ώστε να διατηρηθεί ο αρωματικός της χαρακτήρας και η φυσική οξύτητα από τα βερίκοκα, η οποία ισορροπεί τη λιπαρότητα του βουτύρου.

Το παραδοσιακό γλάσο αμυγδάλου (glassa) κατά το ψήσιμο, δημιουργεί μία προστατευτική κρούστα που μειώνει την απώλεια υγρασίας και προσφέρει ευχάριστη τραγανότητα στην επιφάνεια.

Ο συνδυασμός φρουτώδους υγρασίας στο εσωτερικό με τραγανή επικάλυψη οδηγεί σε ένα τεχνολογικά και γευστικά ισορροπημένο προϊόν.



*panettonini
snacking!*

Tradizy[®]
Esprit de levain

PANETTONE TRIPLE CHOCOLATE

με επικάλυψη από τρεις σοκολάτες.

Γέμιση: κομμάτια από τρεις τύπους σοκολάτας: σκούρα (για ένταση), γάλακτος (για στρογγυλότητα) και λευκή (για γλυκιά ισορροπία).

Επικάλυψη: συνδυασμός λευκής, γάλακτος και σκούρας σοκολάτας (chunks)

Η εκδοχή Triple Chocolate αναδεικνύει τη δυνατότητα του Panettone να λειτουργεί ως βάση για γευστικές συνθέσεις υψηλής έντασης. Η ζύμη βασίζεται σε προζύμι και εμπλουτίζεται με βούτυρο και αυγό, διατηρώντας την απαιτούμενη ελαστικότητα και υγρασία, ακόμη και με αυξημένο φορτίο υλικών.

Η γέμιση περιλαμβάνει τρεις τύπους σοκολάτας: σκούρα (για ένταση), γάλακτος (για στρογγυλότητα) και λευκή (για γλυκιά ισορροπία). Τα κομμάτια ενσωματώνονται στην ζύμη, προσφέροντας διαφοροποιημένη υφή και γευστικές εναλλαγές σε κάθε κομμάτι.

Η επικάλυψη γίνεται με συνδυασμό λευκής και σκούρας σοκολάτας, προσδίδοντας αυξημένη αξία βιτρίνας. Η εφαρμογή μπορεί να γίνει με απλό διπλό πέρασμα ή σε διακοσμητικό μοτίβο, ανάλογα με το επιθυμητό αισθητικό αποτέλεσμα. Το συγκεκριμένο panettone αποτελεί ιδανική πρόταση για σύγχρονα αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία που επιθυμούν να εμπλουτίσουν τη γκάμα τους με ένα προϊόν υψηλής ζήτησης, με ξεκάθαρη εμπορική απήχηση.



*panettonini
snacking 100g*

ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙ και επικάλυψη από chips αχλαδιού & chunks σκούρης σοκολάτας.

Γέμιση: Αχλάδι ημι-αφυδατωμένο.

Επικάλυψη: Chips αχλαδιού και chunks σκούρης σοκολάτας.

Ένα panettone που αναδεικνύει τη σύγχρονη τεχνολογία μεταποίησης φρούτων, την έννοια του "clean flavor" και τη δυναμική των φυσικών σακχάρων μέσα από οσμωτική αφυδάτωση.

Η χρήση ημι-αφυδατωμένου αχλαδιού προσφέρει έναν σύγχρονο, λειτουργικό τρόπο ενίσχυσης της φυσικής γλυκύτητας του Panettone. Η διαδικασία οσμωτικής αφυδάτωσης διατηρεί τα αρώματα, την υφή και τα κυτταρικά χαρακτηριστικά του φρούτου.

Η ζύμη ακολουθεί την κλασική διαδικασία, διασφαλίζοντας ελαστική ψίχα και ιδανική υγρασία.

Η ήπια γλυκύτητα του αχλαδιού αναδεικνύεται με την προσθήκη στην επιφάνεια αφυδατωμένων chips αχλαδιού και φλούδων σκούρας σοκολάτας, οι οποίες προσφέρουν διακριτική πικράδα και βάθος στο τελικό γευστικό προφίλ.

Η σύνθεση ισορροπεί ανάμεσα στη φυσικότητα και την τεχνολογία, αποτελώντας πρόταση υψηλής γαστρονομικής αξίας με καθαρό αρωματικό χαρακτήρα.



Trødizy[®]
Esprit de levain

PANETTONE με μαλακές καραμέλες γάλακτος και καβουρδισμένο Macadamia με επικάλυψη Crumble καραμέλας και λευκή σοκολάτα.

Γέμιση: Μαλακές καραμέλες γάλακτος και καβουρδισμένοι ξηροί καρποί μακαντάμια.

Επικάλυψη: Crumble καραμέλας γάλακτος και λευκή σοκολάτα.

Η ενσωμάτωση μαλακών καραμελών γάλακτος δημιουργεί κρεμώδη υφή και πλούσια γλυκύτητα, ενώ η προσθήκη καβουρδισμένου ξηρού καρπού μακαντάμια προσφέρει τραγανή αντίθεση και βουτυράτο άρωμα.

Η επικάλυψη με μικρά κυβάκια μαλακής καραμέλας γάλακτος και λευκής σοκολάτας προσδίδει επιπλέον γευστική πολυπλοκότητα και ελκυστική εμφάνιση, διατηρώντας παράλληλα σταθερότητα υφής και γεύσης.

Η τεχνολογική προσέγγιση εστιάζει στη διαχείριση της υγρασίας και την ισορροπία λιπαρών στοιχείων, ώστε το τελικό προϊόν να παραμένει φρέσκο και ομοιογενές καθ' όλη τη διάρκεια της διατήρησης.

Συνδυασμός, που συνδυάζει την πλούσια γλυκύτητα και βουτυρένια υφή της καραμέλας γάλακτος με την τραγανή, βουτυράτη αίσθηση τως μακαντάμιας.

*panettonini
snacking*

ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ ΜΕ ΑΦΙΛΤΡΑΡΙΣΤΗ, ΑΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗ ΜΠΥΡΑ, γέμιση με σταφίδες μουλιασμένες στη μπίρα και επικάλυψη λευκής σοκολάτας με σκόνη σκούρου κακάο.

Γέμιση: Σταφίδες
Επικάλυψη: Λευκή Σοκολάτα και σκόνη κακάο.

Η χρήση αφιλτράριστης και απαστερίωτης μπίρας προσδίδει στη ζύμη μια μοναδική φυσική πολυπλοκότητα αρωμάτων, πλούσια σε μαγιά και ελαφριές νότες βύνης. Η μπίρα συμβάλλει στην βελτιστοποίηση της υγροσκοπικότητας, ενώ ταυτόχρονα προσφέρει ένα ήπιο φρουτώδες και ανθώδες προφίλ.

Οι σταφίδες έχουν μουλιαστεί εκ των προτέρων στη μπίρα, απορροφώντας τα αρώματα και την ελαφριά πικράδα, με αποτέλεσμα μια γέμιση πλούσια σε υφή και γευστικές αντιθέσεις που αναδεικνύουν τη συνολική σύνθεση του Panettone.

Η επικάλυψη λευκής σοκολάτας ισορροπείται από τη σκόνη σκούρου πικρού κακάο, δημιουργώντας μια εκλεπτυσμένη αντίθεση γεύσεων. Μια καινοτόμος, υψηλής γαστρονομικής αξίας πρόταση που συνδυάζει την παράδοση του Panettone με σύγχρονες τεχνικές και υλικά, κατάλληλη για αρτοποιεία που θέλουν να ξεχωρίσουν.



*panettonini
snacking*

COLOMBA SICILIANA ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΛΑΒΑ PISTACHIO και κύβους Marzipan, επικάλυψη με γλάσο Pistachio.

Γέμιση: Λάβα Pistachio και κύβοι Marzipan

Επικάλυψη: Γλάσο Pistachio

Εμπνευσμένη από τα πλούσια τοπία της Σικελίας, αυτή η Colomba φέρνει στο τραπέζι τα χαρακτηριστικά της περιοχής.

Η λάβα Pistachio, με την κρεμώδη υφή και την έντονη γεύση της, σε συνδυασμό με τους κύβους Marzipan, προσδίδει μια γλυκιά αμυγδαλένια νότα που συνδυάζεται αρμονικά με τη γεύση της ζύμης.

Η επικάλυψη με παραδοσιακό γλάσσο pistachio και τα τραγανά φυστίκια ολοκληρώνουν την εμπειρία, προσφέροντας όχι μόνο μοναδικό άρωμα και γεύση αλλά και μια εικόνα που αποπνέει αυθεντικότητα διατηρώντας αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά των τοπικών υλικών.

Μια αυθεντική, τοπική Colomba που τιμά την παράδοση της Σικελίας και φέρνει την πλούσια γαστρονομική κληρονομιά της στο πασχαλινό τραπέζι.



Σημαντικές Πληροφορίες για την Σωστή Παραγωγική Διαδικασία του Panettone

Επιλογή Αλεύρου

- Ένα ποιοτικό Ελληνικό Αλεύρι ή ένα Ιταλικό αλεύρι για Panettone (**W380-390**) είναι ιδανικές επιλογές. Παρουσιάζοντας κάποιες διαφορές μεταξύ τους, κυρίως σε οπτικό επίπεδο στο τελικό προϊόν και όχι τόσο σε χαρακτηριστικά όπως η δομή, η υφή και η διατηρησιμότητα.

Ζύμωμα

- Θερμοκρασία Νερού 32-35°C** για να ξεκινήσει το PanettoneBlend την εκκίνηση, σε αντίθετη περίπτωση θα υπάρξει καθυστέρηση σε όλη την διαδικασία παραγωγής, χωρίς τα επιθυμητά αποτελέσματα στο τελικό προϊόν.
- Μην βιαστείς κατά την ανάμιξη: 10' με τα 2/3 της ζάχαρης για την σωστή ανάπτυξη της γλουτένης πριν την προσθήκη βουτύρου.
- Κρίσιμο σημείο:** πρόσθεσε βούτυρο προοδευτικά σε δόσεις, για να μη σπάσει το πλέγμα.
- Κρόκοι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος** (ποτέ κρύο!).

Ενσωμάτωση της Γέμισης (Φρούτα, Σοκολάτα και Ξηροί Καρποί)

- Ενσωμάτωση **το τελευταίο λεπτό** για να μην σπάσουν οι ίνες γλουτένης.
- Ποσοστό χρήσης:** 20-30% επί του βάρους του τελικού ζυμαριού.



Διαμόρφωση & Ωρίμανση

- Μετά το κόψιμο-ζύγισμα και πριν την μορφοποίηση → **προ-ξεκούραση 30'**
- Τελική -Κύρια Ωρίμανση:** 28-30°C, 70-75% υγρασία, μέχρι το ζυμάρι να φτάσει 3-4 εκ. κάτω από το χείλος της φόρμας.
- Χρόνος:** 150' εφόσον έχει τηρηθεί σωστά η διαδικασία.

Ψήσιμο

- Αφήνουμε τα Panettone εκτός στόφας πριν το ψήσιμο για 10' - 15' ώστε να στεγνώσει η επιφάνεια τους και να μπορούμε να τα κόψουμε-χαράξουμε με το χαρακτηριστικό σταυρωτό σχέδιο. Τοποθετούμε έναν κύβο από βούτυρο στο κέντρο του κοψίματος.
- Φούρνος 170>150°C, διάρκεια 50-60 λεπτά για 1kg **προϊόντος**.
- Στόχος: **εσωτερική θερμοκρασία 93-94°C**.
- Σχετικά μικρό άνοιγμα του τάμπερ** στο τέλος του ψησίματος για εξαγωγή υγρασίας.

Αντιστροφή & Κρύωμα

- Αμέσως μετά το ψήσιμο → **αναστροφή με βελόνες για 4-8 ώρες**.
- Σκοπός: η σωστή αναδιανομή των λιπαρών τα οποία κατακάθονται κατά το ψήσιμο, αποφυγή συρρίκνωσης – κατάρρευσης και σταθεροποίηση δομής.

Συντήρηση & Ωρίμανση

- Ιδανικά καταναλώνεται **μετά από 24-48 ώρες** για ανάπτυξη αρωμάτων.
- Συσκευασία σε **σακούλες υψηλής αδιαπερατότητας (υψηλού φραγμού HighBarrier)**
- Shelf life: **50-60 ημέρες** με σωστό πακετάρισμα & σταθερή θερμοκρασία.

Συχνά Προβλήματα προς αποφυγή

- **Κακή ανάπτυξη** → αδύναμο πλέγμα γλουτένης (έλλειψη ζύμωσης ή πολύ ζάχαρη νωρίς κατά την ανάμιξη).
- **Ραγίσματα στην επιφάνεια** → χαμηλή υγρασία θαλάμου ωρίμανσης (στόφα) ή υπεροξείδωση ζύμης από το παρατεταμένο ζύωμα.
- **Κολλώδη εσωτερική υφή** → ανεπαρκές ψήσιμο (εσωτερική θερμοκρασία <92°C).
- **Συρρίκνωση – Κατάρρευση** → ανεπαρκές ψήσιμο (εσωτερική θερμοκρασία <92°C).

Χρυσός Κανόνας

Η πιστή τήρηση της διαδικασίας και ελέγχου θερμοκρασιών είναι το 80% της επιτυχίας στο Panettone.




LIVENDO[®]
magic of nature[™]



Tradizy[®]
Esprit de levain

Χειροποίητη τελειότητα!


LESAFFRE



BAKING[™]
CENTER



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10^ο χλμ. Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387

• e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr