



LIVENDO®
magic of nature*



Tradizy®

Esprit de levain

Panettone

COMPONENTE ACTIVO DE PANADERÍA A BASE DE MASA MADRE SECA
[Ajustar según las necesidades locales]

Nuestras preparaciones a base de masa madre de la gama LIVENDO® EASY son productos todo en uno muy fáciles de utilizar para quienes se inician en la masa madre o son panaderos que quieren ahorrar tiempo. Ahora puede producir panes de calidad constante con masa madre de manera fácil y rápida, con total seguridad.



Tradizy® Panettone

CREALO *muy fácil & rápido*

El placer artesanal de una solución económica

El mercado del panettone está en auge, pero elaborar esta delicia italiana tradicional sigue siendo todo un reto. Con Tradizy® Panettone, **prepare un delicioso panettone gourmet** en tan solo 5 horas, en lugar de las 48-72 horas tradicionales. Recupere la tradición y aproveche esta oportunidad de negocio gracias a esta **solución rentable y de valor añadido** que contiene masa madre y levadura.

La estructura de la miga se consigue **sin monoglicéridos, diglicéridos ni DITEM** (emulsionantes), ofreciendo una auténtica experiencia sensorial.

Aplicaciones

Panettone, Chocotone, panettone de chocolate, Pandoro, Colomba con ingredientes excéntricos, originales y únicos, ¡y mucho más!



**LESAFFRE TE
OFRECE 175 AÑOS DE
EXPERIENCIA EN 5 HORAS**

Con más de 175 años de experiencia en levaduras y fermentos, Lesaffre domina tanto la ciencia de los cultivos iniciadores como la formulación de mezclas personalizadas. Aplicamos este doble conocimiento a **TRADIZY® Panettone**, brindándote resultados excepcionales en cada ocasión.



Información útil

Consejos de uso

SOLO PARA USO PROFESIONAL

Dosis recomendada: 4 % del peso de la harina. Consulta todos los consejos al dorso.

Apariencia

Polvo beige.

Embalaje

Caja de 8 kg (con 20 sobres de 400 g).
Caja de 10 kg (con 2 sobres de 5 kg).

Preservación

12 meses a temperatura ambiente.

Para un rendimiento óptimo, utilizar lo antes posible después de abrir, preferentemente en el plazo de una semana, y conservar el producto en su envase original bien cerrado en un lugar fresco.

Certificaciones

Halal.

Ingredientes

Masa madre desactivada (harina de trigo duro, bacterias de masa madre); Levadura (Levadura: *Saccharomyces cerevisiae*, Emulgente: monoestearato de sorbitán, Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico); Gluten de trigo; Aromatizante; Enzimas (sobre soporte de trigo): alfa-amilasa, amiloglicosidasa, xilanasa; Colorante: betacaroteno; Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico; Bacterias de masa madre

*Nuestra gama de masas madre se ha desarrollado aprovechando las propiedades naturales de fermentación de cepas seleccionadas: levaduras y bacterias, tal y como se observan en la naturaleza.

Tradizy®

Esprit de levain

Panettone

COMPONENTE ACTIVO DE PANADERÍA A BASE DE MASA MADRE SECA

[Ajustar según las necesidades locales]

Tradizy® Panettone: Acepta el reto de dominar el arte del panettone

Es hora de descubrir el secreto del Panettone artesanal: con Tradizy® Panettone, perfecciona tus habilidades siguiendo la receta, lo que te permitirá hornear un Panettone excepcional en mucho menos tiempo. Desarrolladas por expertos del Baking Center® de Lesaffre, estas instrucciones paso a paso te guiarán durante todo el proceso para obtener productos siempre deliciosos.

4 consejos rápidos & sencillos

para dominar el panettone como un experto

1. Controla la temperatura de los ingredientes

Temperatura base: 70 °C con agua ≥ 35 °C

Temperatura de la masa: 27 °C

2. Selecciona la harina adecuada

Porcentaje de grasa > 300 g - Proteínas > 13 %
Harina para masas dulces y ricas (brioche, tipo gruau [ajustar según la receta local])

3. Aumenta el tiempo de fermentación

Para una miga más abierta, deja reposar hasta 60 minutos más

4. Enfía boca abajo

Sujétala con brochetas o rejillas de enfriamiento si no puedes volver a colocarla en su sitio; prolonga el tiempo de horneado

PANETTONE ⁽¹⁾

~ 35 unidades de 900 g de peso de masa

Ingredientes

- Tradizy® Panettone: 200 g
- Harina de fuerza: 5 kg
- Agua ≥ 35 °C: 1,5 kg
- Yemas de huevo: 2 kg
- Sal: 50 g
- Azúcar: 1,5 kg
- Mantequilla blanda: 1,5 kg
- Pasas: 2,5 kg
- Cáscara de naranja confitada: 750 g

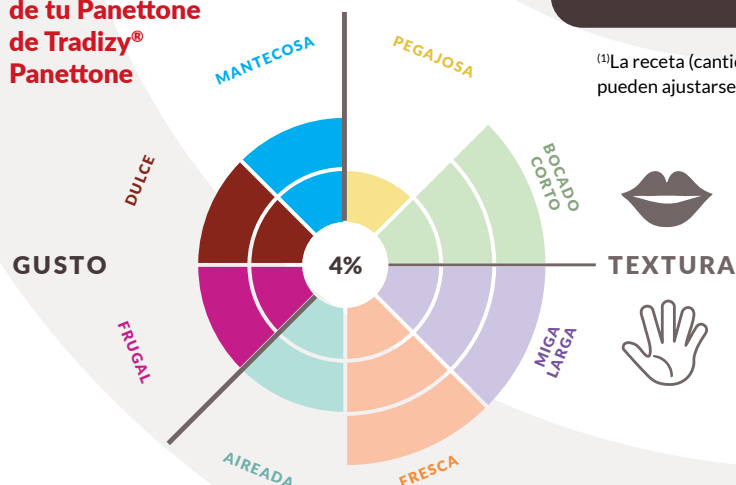
Temperatura base:
70 °C

Método

1. Mezclar: harina, Tradizy® Panettone, sal, 2/3 del azúcar, agua y huevos, a velocidad baja durante 8 minutos y a velocidad alta durante 3 minutos.
Añadir: a. El resto del azúcar a velocidad alta durante 3 minutos.
b. Mantequilla a velocidad baja durante 7 minutos.
c. Pasas y naranja a velocidad baja durante 1-2 minutos.
2. Fermentación en bloque: 60 minutos a 30 °C.
3. Dividir la masa (aprox. 900 g) y moldearla en moldes (diámetro ≈ 20 cm).
4. Fermentación final: 150-180 minutos a 30 °C con 75 % de humedad relativa.
5. Horneado: Horno rotatorio precalentado a 180 °C durante 50 minutos a 150 °C.
6. Enfriar boca abajo durante un mínimo de 60 min.

Perfil Sensorial

de tu Panettone
de Tradizy®
Panettone



⁽¹⁾La receta (cantidad de agua, ...) y el proceso (tiempo, temperatura ...) se dan a modo de indicación y pueden ajustarse según las materias primas, los equipos y las condiciones de la panadería.

Nuestros expertos a su lado

Nuestros equipos le ayudarán a adaptar e implementar Tradizy® Panettone a su producción y a superar sus desafíos, tanto si es un panadero principiante como si busca ahorrar tiempo. Conozca a nuestro experto y descubra todas nuestras soluciones personalizadas.

LIVENDO®
magic of nature®

LIVENDO®, las masas madre que necesitas para hacer tuya la magia de la Naturaleza*. LIVENDO® es una marca creada por Baking with Lesaffre. Encuentra todos nuestros productos en: livendo-lesaffre.com

*Nuestra gama de masa madre se ha desarrollado utilizando las propiedades de fermentación naturales de cepas seleccionadas: levaduras y bacterias, tal como se observan en la naturaleza.



Al trabajar con «Baking with Lesaffre», te sentirás único y valorado, pudiendo proyectarte con confianza en el futuro de tu negocio.