



BRAUN



recetario

PANETTONI

LA MAGIA DEL *Mix One*

En este recetario, nuestro producto Mix One se combina con pastas aromatizantes, rellenos de fruta, cremas y preparados en polvo, ofreciendo nuevas identidades al clásico *panettone*: "Elegante", "Sofisticado", "Seductor", y muchos otros, para una excelente experiencia de sabor.



RAZONES PARA ELEGIR MIX ONE:

- Preparado completo, fácil de usar
- Con materias primas controladas y perfectamente equilibradas
 - Brinda suavidad, humedad
 - Aporta aroma y larga vida útil
- Se puede combinar con el Lievito Naturale para inconfundible nota aromática
 - Excelentes y constantes resultados
- Masas resistentes a la máquina y a diferentes levaduras, adaptándose fácilmente a distintos tipos de necesidad
 - Posibilidad de almacenar las mezclas a + 5°C



MANDARINA & CAMELO

receta para 5 piezas de 1000 g

PRIMER AMASADO

- 1500 g **Mix One**
- 100 g **Lievito Naturale**
- 750 g agua
- 70 g azúcar
- 300 g yema
- 350 g mantequilla
- 2 g levadura fresca o prensada
- 3072 g total

SEGUNDO AMASADO

- 3072 g primer amasado
- 500 g **Mix One**
- 260 g azúcar
- 150 g yema
- 475 g mantequilla
- 30 g manteca de cacao
- 400 g **Ghana Selection**

Chips

- 200 g **Pasta Mandarina**
- 600 g daditos de mandarina cristalizada

GLASEADO

- C/S **Ghana Selection Chips**

- 1 - Poner el **Mix One**, el **Lievito Naturale**, la levadura y el agua en la amasadora; amasar durante al menos 20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar y dejar que se absorba bien.
 - 3 - Añadir la yema en hilo y dejar que incorpore a la masa.
 - 4 - Añadir la mantequilla blanda y amasar hasta su total absorción.
 - 5 - Colocar la masa en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, cubrir con plástico y colocar en un compartimiento de fermentación a 26-28 °C con 75% H.R. durante 12-13 horas o hasta cuadruplicar el volumen inicial.
- NOTA: Para tener una indicación de fermentación, colocar 250 g de masa en una jarra graduada de 1 litro.
- 1 - Poner el primer amasado y el **Mix One** en la amasadora. Amasar durante 15-20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar y dejar que la masa absorba bien.
 - 3 - Añadir las yemas y el aroma, dejar que la masa absorba.
 - 4 - Derretir la manteca de cacao y agregarla a la mezcla.
 - 5 - Añadir la mantequilla y dejar que se absorba bien.
 - 6 - Combinar los chips de chocolate y la mandarina semiconfitada y amasar brevemente.
 - 7 - Colocar todo en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, tapar con plástico y mantener a 30 °C durante 60 minutos.
 - 8 - Dividir la masa en el tamaño deseado y dejar reposar al aire por 15 minutos o hasta que se forme la piel.
 - 9 - Enrollar bien la masa y colocarla en los moldes para panettone; colocar en fermentadora con humedad durante 4-5 horas, hasta que la masa llegue a dos dedos del borde.
 - 10 - Dejar reposar sobre la encimera hasta que se forme una piel clara. Cortar la parte superior del panettone en forma de cruz, colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro y hornear a 180 °C durante unos 40-45 minutos (de los cuales 30 min. con válvula cerrada y 10 min. con válvula abierta y aire). El centro del panettone debe medir 94 °C.
- NOTA: Inmediatamente después de la cocción, se debe dar la vuelta al panettone y colgarlo hasta que se enfríe.

Derretir la cobertura y glasear el Panettone. Decorar al gusto.



REGALIZ & LIMÓN

receta para 5 piezas de 1000 g

PRIMER AMASADO

1500 g **Mix One**

100 g **Lievito Naturale**

750 g agua

70 g azúcar

300 g yema

350 g mantequilla

2 g levadura fresca o
prensada

3072 g total

1 - Poner el **Mix One**, el **Lievito Naturale**, la levadura y el agua en la amasadora; amasar durante al menos 20 minutos.

2 - Añadir el azúcar y dejar que la masa absorba bien.

3 - Añadir la yema en hilo y dejar que la masa la absorba bien.

4 - Añadir la mantequilla blanda y amasar hasta su total absorción.

5 - Colocar la masa en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, cubrir con plástico y colocar en una cámara de fermentación a 26-28 °C con 75% H.R. durante 12-13 horas o hasta cuadruplicar el volumen inicial.

NOTA: Para tener una indicación de fermentación, colocar 250 g de masa en una jarra graduada de 1 litro.

SEGUNDO AMASADO

3072 g primer amasado

500 g **Mix One**

260 g azúcar

150 g yema

475 g mantequilla

30 g manteca de cacao

600 g **Schok Weiss Chips**

C/s aroma de regaliz

50 g agua

400 g de daditos de limón
cristalizado

1 - Poner el primer amasado y el **Mix One** en la amasadora. Amasar durante aproximadamente 15-20 minutos.

2 - Añadir el azúcar y dejar que se absorba bien.

3 - Añadir las yemas en hilo y dejar que se incorpore bien.

4 - Añadir la mantequilla y dejar que se absorba bien.

5 - Añadir el aroma a la masa.

6 - Añadir la manteca de cacao derretida hasta que la masa la absorba bien.

7 - Combinar los chips de chocolate y los daditos de limón y amasar brevemente.

8 - Colocar todo en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, tapar con plástico y mantener a 30 °C durante 60 minutos.

9 - Dividir la masa en el tamaño deseado y dejar reposar al aire por 15 minutos o hasta que se forme la piel.

10 - Enrollar bien la masa y colocarla en los moldes para panettone; colocar en fermentado con humedad durante 4-5 horas, hasta que la masa llegue a dos dedos del borde.

11 - Dejar reposar sobre la encimera hasta que se forme una piel clara. Cortar la parte superior del panettone en forma de cruz, colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro y hornear a 180 °C durante unos 40-45 minutos (de los cuales 30 con válvula cerrada y 10 con válvula abierta). tiro al aire libre). El centro del panettone debe medir 94 °C.

NOTA: Inmediatamente después de la cocción, se debe dar la vuelta al panettone y colgarlo en las planchas especiales, hasta que se enfríe.



MASCARPONE & CHOCOLATE

receta para 5 piezas de 1000 g

PRIMER AMASADO

- 1500 g **Mix One**
- 100 g **Lievito Naturale**
- 750 g agua
- 70 g azúcar
- 300 g yema
- 350 g mantequilla
- 2 g levadura fresca o prensada
- 3072 g total

SEGUNDO AMASADO

- 3072 g primer amasado
- 500 g **Mix One**
- 260 g azúcar
- 150 g yema
- 475 g mantequilla
- 30 g manteca de cacao
- 300 g **Pasta Mascarpone**
- 600 g **Ghana Selection**

Chips

GLASEADO

C/S **Schokobella Chocolate Blanco**

C/S **Cacao Noblesse**

- 1 - Poner el **Mix One**, el **Lievito Naturale**, la levadura y el agua en la amasadora; amasar durante al menos 20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar y dejar que se absorba bien.
 - 3- Añadir la yema.
 - 4 - Añadir la mantequilla blanda y amasar hasta su total absorción.
 - 5 - Colocar la masa en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, cubrir con una lámina de plástico y colocar en un compartimiento de fermentación a 26-28 °C con 75% H.R. durante 12-13 horas o hasta cuadruplicar el volumen inicial.
- NOTA: Para tener una indicación de fermentación, colocar 250 g de masa en una jarra graduada de 1 litro.
- 1 - Poner el primer amasado y el **Mix One** en la amasadora. Amasar durante 15-20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar y dejar que la masa absorba bien.
 - 3 - Añadir las yemas, dejar que la masa absorba.
 - 4 - Añadir la manteca de cacao y dejar que la masa la absorba.
 - 4 - Mezclar la **Pasta Crema Mascarpone** y la mantequilla. Emulsionar bien.
 - 6 - Añadir los chips de chocolate y amasar brevemente.
 - 7 - Colocar todo en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, tapar con plástico y mantener a 30 °C durante 60 minutos.
 - 8 - Dividir la masa en el tamaño deseado y dejar reposar al aire por 15 minutos o hasta que se forme la piel.
 - 9 - Enrollar bien la masa y colocarla en los moldes para panettone; colocar en fermentadora con humedad durante 4-5 horas, hasta que la masa llegue a dos dedos del borde.
 - 10 - Dejar reposar sobre la encimera hasta que se forme una piel fina. Cortar la parte superior del panettone en forma de cruz, colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro y hornear a 180 °C durante unos 40-45 minutos (de los cuales 30 min. con válvula de tiro cerrada y 10 min. con válvula de tiro abierta). El centro del panettone debe medir 94 °C.
- NOTA: Inmediatamente después de la cocción, se debe dar la vuelta al panettone y colgarlo al revés con los pinchos especiales hasta que se enfríe.
- Calentar la **Schokobella** y glasear el Panettone. Espolvear **Cacao Noblesse** sobre el panettone.



TIRAMISÚ & CREMA PASTELERA

receta para 5 piezas de 1000 g

PRIMER AMASADO

1500 g **Mix One**
100 g **Lievito Naturale**
750 g agua
70 g azúcar
300 g yema
350 g mantequilla
2 g levadura fresca o prensada
3072 g total

- 1 - Poner el **Mix One**, el **Lievito Naturale**, la levadura y el agua en la amasadora; amasar durante al menos 20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar y dejar que se absorba bien.
 - 3 - Añadir la yema.
 - 4 - Añadir la mantequilla blanda y amasar hasta su total absorción.
 - 5 - Colocar la masa en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, cubrir con plástico y colocar en fermentadora a 26-28 °C con 75% H.R. durante 12-13 horas o hasta cuadruplicar el volumen inicial.
- NOTA: Para tener una indicación de la fermentación, colocar 250 g de masa en una jarra graduada de 1 litro.

SEGUNDO AMASADO

3072 g primer amasado
500 g **Mix One**
260 g azúcar
150 g yema
475 g mantequilla
30 g manteca de cacao
300 g **Pasta Tiramisú**
600 g **Ghana Selection**

- 1 - Poner el primer amasado y el **Mix One** en la amasadora. Amasar durante 15-20 minutos.
- 2 - Añadir el azúcar y dejar que la masa absorba bien.
- 3 - Añadir las yemas, dejar que la masa absorba.
- 4 - Derretir la manteca de cacao y agregarla a la mezcla.
- 5 - Mezclar bien la **Pasta Tiramisú** y la mantequilla. Emulsionar bien.
- 6 - Añadir los chips de chocolate.
- 7 - Colocar todo en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, tapar con plástico y mantener a 30 °C durante 60 minutos.
- 8 - Dividir la masa en el tamaño deseado y dejar reposar al aire por 15 minutos o hasta que se forme la piel.
- 9 - Enrollar bien la masa y colocarla en los moldes para panettone; colocar en fermentadora con humedad durante 4-5 horas, hasta que la masa llegue a dos dedos del borde.
- 10 - Dejar reposar sobre la encimera hasta que se forme una piel fina. Cortar la parte superior del panettone en forma de cruz, colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro y hornear a 180 °C durante unos 40-45 minutos (de los cuales 30 min. con válvula de tiro cerrada y 10 min. con válvula de tiro abierta). El centro del panettone debe medir 94 °C.

NOTA: Inmediatamente después de la cocción, se debe dar la vuelta al panettone y colgarlo hasta que se enfríe.

RELLENO

500 g **Boncrem Vainilla**

GLASEADO

C/S **Schokobella**
(cualquier sabor)

Mezclar bien los dos ingredientes e inyectar con una manga pastelera después de la cocción. Calentar la **Schokobella** y glasear el panettone.



TIRAMISÚ & CREMA PASTELERA

receta para 5 piezas de 1000 g

PRIMER AMASADO

1500 g **Mix One**

100 g **Lievito Naturale**

750 g agua

70 g azúcar

300 g yema

350 g mantequilla

2 g levadura fresca o
prensada

3072 g total

1 - Poner el **Mix One**, el **Lievito Naturale**, la levadura y el agua en la amasadora; amasar durante al menos 20 minutos.

2 - Añadir el azúcar y dejar que se absorba bien.

3 - Añadir la yema.

4 - Añadir la mantequilla blanda y amasar hasta su total absorción.

5 - Colocar la masa en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, cubrir con una lámina de plástico y colocar en un compartimiento de fermentación a 26-28 °C con 75% H.R. durante 12-13 horas o hasta cuadruplicar el volumen inicial.

NOTA: Para tener una indicación de la fermentación, colocar 250 g de masa en una jarra graduada de 1 litro.

SEGUNDO AMASADO

3072 g primer amasado

500 g **Mix One**

150 g yema

475 g mantequilla

30 g manteca de cacao

300 g **Pasta Caramel Salé**

50 g agua

400 g daditos de
albaricoque cristalizado

1 - Poner el primer amasado y el **Mix One** en la amasadora. Amasar durante 15-20 minutos.

2 - Añadir la yema y el agua. Dejar que masa absorba bien.

3 - Derretir la manteca de cacao y agregarla a la mezcla.

4 - Mezclar bien la **Pasta Caramel Salé** con la mantequilla. Emulsionar bien.

5 - Añadir los daditos de albaricoque.

6 - Colocar todo en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, tapar con plástico y mantener a 30 °C durante 60 minutos.

7 - Dividir la masa en el tamaño deseado y dejar reposar al aire por 15 minutos o hasta que se forme la piel.

8 - Enrollar bien la masa y colocarla en los moldes para panettone; colocar en fermentadora con humedad durante 4-5 horas, hasta que la masa llegue a dos dedos del borde.

9 - Dejar reposar sobre la encimera hasta que se forme una piel fina. Cortar la parte superior del panettone en forma de cruz, colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro y hornear a 180 °C durante unos 40-45 minutos (de los cuales 30 min. con válvula de tiro cerrada y 10 min. con válvula de tiro abierta). El centro del panettone debe medir 94 °C.

NOTA: Inmediatamente después de la cocción, se debe dar la vuelta al panettone y colgarlo hasta que se enfríe.



CANELA & PERA

receta para 5 piezas de 1000 g

PRIMER AMASADO

1500 g **Mix One**
100 g **Lievito Naturale**
750 g agua
70 g azúcar
300 g yemas
350 g mantequilla
2 g levadura fresca o
prensada
3072 g total

- 1 - Poner el **Mix One**, el **Lievito Naturale**, la levadura y el agua en la amasadora; amasar durante al menos 20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar y dejar que se absorba bien.
 - 3 - Añadir la yema.
 - 4 - Añadir la mantequilla blanda y amasar hasta su total absorción.
 - 5 - Colocar la masa en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, cubrir con una lámina de plástico y colocar en un compartimiento de fermentación a 26-28 °C con 75% H.R. durante 12-13 horas o hasta cuadruplicar el volumen inicial.
- NOTA: Para tener una indicación de la fermentación, colocar 250 g de masa en una jarra graduada de 1 litro.

SEGUNDO AMASADO

3072 g primer amasado
500 g **Mix One**
260 g azúcar
150 g yemas
475 g mantequilla
30 g manteca de cacao
300 g **Schok Weiss Chips**
20 g **Aroma Arconsa**

Canela

400 g daditos de pera
cristalizada

- 1 - Poner el primer amasado y el **Mix One** en la amasadora. Amasar durante 15-20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar y la canela. Dejar que la masa absorba bien.
 - 3 - Añadir las yemas. Dejar que se incorporen bien en la masa.
 - 4 - Derretir la manteca de cacao y agregarla a la mezcla.
 - 4 - Añadir la mantequilla a la masa y dejar que se incorpore bien.
 - 5 - Añadir los chips de chocolate blanco y los daditos de pera.
 - 6 - Colocar todo en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, tapar con plástico y mantener a 30 °C durante 60 minutos.
 - 7 - Dividir la masa en el tamaño deseado y dejar reposar al aire por 15 minutos o hasta que se forme la piel.
 - 8 - Enrollar bien la masa y colocarla en los moldes para panettone; colocar en fermentadora con humedad durante 4-5 horas, hasta que la masa llegue a dos dedos del borde.
 - 9 - Dejar reposar sobre la encimera hasta que se forme una piel fina. Cortar la parte superior del panettone en forma de cruz, colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro y hornear a 180 °C durante unos 40-45 minutos (de los cuales 30 min. con válvula de tiro cerrada y 10 min. con válvula de tiro abierta). El centro del panettone debe medir 94 °C.
- NOTA: Inmediatamente después de la cocción, se debe dar la vuelta al panettone y colgarlo hasta que se enfríe.



UNA EXPLOSIÓN DE BURBUJAS BLANDAS

receta para 5 piezas de 1000 g

PRIMER AMASADO

1750 g **Mix One**
100 g **Lievito Naturale**
900 g agua
80 g azúcar
300 g yemas
350 g mantequilla
2 g levadura fresca o
prensada
3482 g total

SEGUNDO AMASADO

3482 g primer amasado
250 g **Mix One**
50 g agua
250 g azúcar
150 g yemas
250 g mantequilla
30 g manteca de cacao
400 g daditos de naranja
cristalizada

GLASEADO

350 g harina de almendra
700 g azúcar en polvo
35 g **Cremo**
235 g clara de huevo
C/S almendras y azúcar
granulada

- 1 - Poner el **Mix One**, el **Lievito Naturale**, la levadura y el agua en la amasadora; amasar durante al menos 20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar y dejar que se absorba bien.
 - 3 - Añadir la yema en hilo e incorporar bien a la masa.
 - 4 - Añadir la mantequilla blanda y amasar hasta su total absorción.
 - 5 - Colocar la masa en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, cubrir con plástico y colocar en un compartimiento de fermentación a 26-28 °C con 75% H.R. durante 12-13 horas o hasta cuadruplicar el volumen inicial.
- NOTA: Para tener una indicación de la fermentación, colocar 250 g de masa en una jarra graduada de 1 litro.
- 1 - Poner el primer amasado y el **Mix One** en la amasadora. Amasar durante 15-20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar. Dejar que se incorpore bien.
 - 3 - Añadir las yemas. Dejar que se incorpore bien a la masa.
 - 4 - Derretir la manteca de cacao y agregarla a la mezcla.
 - 4 - Añadir la mantequilla a la masa y dejar que se incorpore bien.
 - 5 - Añadir los daditos de naranja.
 - 6 - Colocar todo en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, tapar con plástico y mantener a 30 °C durante 60 minutos.
 - 7 - Dividir la masa en el tamaño deseado y dejar reposar al aire por 15 minutos o hasta que se forme la piel.
 - 8 - Enrollar bien la masa y colocarla en los moldes para panettone; colocar en fermentadora con humedad durante 4-5 horas, hasta que la masa llegue a dos dedos del borde.
 - 9 - Dejar reposar sobre la encimera hasta que se forme una piel fina. Cortar la parte superior del panettone en forma de cruz, colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro y hornear a 180 °C durante unos 40-45 minutos (de los cuales 30 min. con válvula de tiro cerrada y 10 min. con válvula de tiro abierta). El centro del panettone debe medir 94 °C.
- NOTA: Inmediatamente después de la cocción, se debe dar la vuelta al panettone y colgarlo al revés hasta que se enfríe.

Glaseado: Mezclar bien todos los ingredientes y dejar reposar 24 h en nevera antes de aplicar.



MINI PANETTONI PERSONALIZADOS

receta para 80 piezas de 60 g

PRIMER AMASADO

1500 g **Mix One**
 100 g **Lievito Naturale**
 750 g agua
 70 g azúcar
 300 g yemas
 350 g mantequilla
 2 g levadura fresca o
 prensada
 3072 g total

- 1 - Poner el **Mix One**, el **Lievito Naturale**, la levadura y el agua en la amasadora; amasar durante al menos 20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar y dejar que se absorba bien.
 - 3 - Añadir la yema.
 - 4 - Añadir la mantequilla blanda y amasar hasta su total absorción.
 - 5 - Colocar la masa en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, cubrir con una lámina de plástico y colocar en un compartimiento de fermentación a 26-28 °C con 75% H.R. durante 12-13 horas o hasta cuadruplicar el volumen inicial.
- NOTA: Para tener una indicación de la fermentación, colocar 250 g de masa en una jarra graduada de 1 litro.

SEGUNDO AMASADO

3072 g primer amasado
 500 g **Mix One**
 260 g azúcar
 150 g yemas
 475 g mantequilla
 30 g **Aroma Panettone**
Naturale / Aroma Chef
Brioche

- 1 - Poner el primer amasado y el **Mix One** en la amasadora. Amasar durante 15-20 minutos.
 - 2 - Añadir el azúcar y la canela. Dejar que la masa absorba bien.
 - 3 - Añadir las yemas. Dejar que se incorporen bien en la masa.
 - 4 - Añadir la mantequilla y dejar que se incorpore.
 - 5 - Colocar todo en un recipiente limpio engrasado con **Desmoldeante Agrano**, tapar con plástico y mantener a 30 °C durante 60 minutos.
 - 6 - Dividir la masa en el tamaño deseado y dejar reposar al aire por 15 minutos o hasta que se forme la piel.
 - 7 - Enrollar bien la masa y colocarla en los moldes para panettone; Aconsejamos poner 60 g de masa por molde (moldes para mini pannetoni). Colocar en fermentadora con humedad durante 4-5 horas, hasta que la masa llegue a dos dedos del borde.
 - 8 - Dejar reposar sobre la encimera hasta que se forme una piel fina. Glasear y decorar la superficie (ver opciones de glaseado) y hornear a 160 °C por 25 minutos. El centro del panettone debe medir 94 °C.
- NOTA: Inmediatamente después de la cocción, se debe dar la vuelta al panettone y colgarlo hasta que se enfríe.



MINI PANETTONI PERSONALIZADOS

opciones de glaseados

- 1

GLASEADO DE CACAHUETE
 - 350 g harina de almendra
 - 700 g azúcar en polvo
 - 35 g **Cremo**
 - 235 g clara de huevo
 - 100 g **Pasta Cacahuete**
- 2

GLASEADO DE PISTACHIO
 - 350 g harina de almendra
 - 700 g azúcar en polvo
 - 35 g **Cremo**
 - 235 g clara de huevo
 - 100 g **Pasta Pistacchio Kerman**
- 3

GLASEADO DE AVELLANAS
 - 350 g harina de almendra
 - 700 g azúcar en polvo
 - 35 g **Cremo**
 - 235 g clara de huevo
 - 100 g **Pasta Nocciola Italiana**
- 4

GLASEADO DE CAFÉ
 - 350 g harina de almendra
 - 700 g azúcar en polvo
 - 35 g **Cremo**
 - 235 g clara de huevo
 - 100 g **Pasta Caffè Arabica**
- 5

GLASEADO DE VAINILLA
 - 350 g harina de almendra
 - 700 g azúcar en polvo
 - 35 g **Cremo**
 - 235 g clara de huevo
 - 100 g **Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar**

Mezclar bien todos los ingredientes y dejar reposar 24h en nevera antes de aplicar.