BRAUN

mix One

NATURE

mix One
NATURE

¡Ha llegado nuestro preparado **etiqueta limpia** para *panettone!*

Sin aditivos ni lactosa, el **Mix One Nature** es ideal tanto para recetas tradicionales como veganas.

Fácil de usar y con ingredientes **perfectamente equilibrados**, garantiza una **textura esponjosa**, **húmeda** y llena de sabor.

Combínalo con nuestra levadura **Lievito Naturale** para un resultado inmejorable.

Además, permite almacenar las masas a +5°C sin perder calidad.

Receta para 5 piezas de 1000 g

PRIMER AMASADO

1500 g **MIX ONE NATURE**
100 g **LIEVITO NATURALE**
780 g agua
2-4 g levadura fresca o prensada de cerveza
70 g azúcar
300 g yema huevo
350 g mantequilla

Total 3102/3104 g

SEGUNDO AMASADO

3102 g primer amasado
500 g **MIX ONE NATURE**
260 g azúcar
150 g yema huevo
475 g mantequilla
500 g pasas
200 g limón confitado
300 g naranja confitada
30 g **AROMA PANETTONE NATURALE**

Total 5517/5519 g

• Colocar en la amasadora el *Mix One Nature*, las levaduras y el agua. Amasar durante al menos 20 min hasta obtener una masa suave y homogénea.
• Añadir el azúcar y continuar amasando hasta que se integre por completo.
• Agregar las yemas de huevo poco a poco, manteniendo la masa bien cohesionada.
• Incorporar la mantequilla blanda y seguir amasando durante unos 15 min, hasta que se absorba completamente. La masa debe quedar suave y sedosa.
• Tomar 300 g de masa como "muestra de control" y colócala en una jarra de 1 litro. Poner el resto de la masa en otro recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano* (temperatura de la masa entre 26-28°C).
• Dejar fermentar en un lugar cálido a 26-28°C durante unas 12-13 horas, hasta que la masa cuadruplique su volumen inicial.

• Colocar en la amasadora el *Mix One Nature*, el primer amasado y la levadura fresca. Amasar durante 15-20 min (dependiendo del tipo de amasadora).
• Añadir el azúcar y amasar hasta su completa absorción.
• Agregar poco a poco las yemas y el aroma, hasta que se integren por completo. Dejar que la masa se amase bien.
• Incorporar la mantequilla hasta que se absorba por completo.
• Añadir finalmente las frutas cristalizadas y las pasas, y amasar brevemente.
• Colocar la masa en un recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño o plástico y dejar reposar en un lugar cálido a 30° C durante una hora.
• Dividir la masa en las porciones deseadas, enrollar ligeramente y dejar reposar al aire durante 15 min (hasta que se forme una ligera piel).
• Formar la masa firmemente y colocarla en los moldes de *panettone*, dejar que fermente en un lugar cálido y húmedo durante 4-5 h, hasta que la masa esté a unos dos dedos del borde.
• Sacar de la fermentadora y dejar reposar sobre la mesa hasta que se forme una ligera piel. Cortar la parte superior del *panettone* en cruz y colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro.
• Para porciones de 1 kg, hornear a 170-180° C durante unos 40-50 min (los últimos 7 minutos aproximadamente con la válvula y el tiro de aire abiertos). Las temperaturas y los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno.
La temperatura interna del *panettone* debe alcanzar los 94°C.
• Inmediatamente después de la cocción, voltear los productos y colgarlos en los hierros correspondientes hasta que se enfríen.

Receta para 5 piezas de 1000 g

PRIMER AMASADO

1500 g **MIX ONE NATURE**
800 g agua
5 g levadura (fresca o prensada) de cerveza
150 g **LIEVITO NATURALE**
400 g margarina (vegana)
100 g azúcar
Total 2955 g

- Colocar en la amasadora el *Mix One Nature*, las levaduras y el agua. Dejar amasar durante al menos 20 min hasta obtener una masa suave.
- Añadir el azúcar y amasar hasta su completa absorción.
- Incorporar la margarina y amasar durante unos 15 min en total, hasta que se absorba completamente. La masa debe quedar suave y sedosa.
- Tomar 300 g de masa como "muestra de control" y colocarla en una jarra de 1 litro. Poner el resto de la masa en otro recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano* (temperatura de la masa entre 26-28° C).
- Dejar fermentar en un lugar cálido a 26-28° C durante unas 12-13 h, hasta que la masa cuadruplique su volumen inicial.

SEGUNDO AMASADO

2955 g primer amasado
500 g **MIX ONE NATURE**
300 g azúcar
5 g levadura (fresca o prensada) de cerveza
450 g margarina (vegana)
50 g manteca de cacao (en gotas pequeñas)
50 g agua
500 g **IVORY COAST CHIPS**
Total 4810 g

- Colocar en la amasadora el *Mix One Nature*, el primer amasado, la levadura de cerveza y el agua. Amasar durante 15-20 min (dependiendo del tipo de amasadora).
- Añadir el azúcar y amasar hasta su completa absorción.
- Incorporar la margarina y la manteca de cacao derretida.
- Añadir finalmente las chispas de chocolate y amasar brevemente.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño o plástico y dejar reposar en un lugar cálido a 30° C durante una hora.
- Dividir la masa en las porciones deseadas, enrollar ligeramente y dejar reposar al aire durante 15 min (hasta que se forme una ligera piel).
- Formar la masa firmemente y colocarla en los moldes de *panettone*, dejar fermentar en un lugar cálido y húmedo durante 4-5 h, hasta que la masa esté a unos dos dedos del borde.
- Sacar de la fermentadora y dejar reposar sobre la mesa hasta que se forme una ligera piel. Cortar la parte superior del *panettone* en cruz y colocar una nuez de margarina en el centro.
- Para porciones de 1 kg, hornear a 170-180° C durante unos 40-50 minutos (los últimos 7 min aproximadamente con la válvula y el tiro de aire abiertos). Las temperaturas y los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno.
La temperatura interna del *panettone* debe alcanzar los 94°C.
- Inmediatamente después de la cocción, voltear los *panettoni* y colgarlos en los hierros correspondientes hasta que se enfríen.

Receta para 5 piezas de 1000 g

PRIMER AMASADO

1500 g **MIX ONE NATURE**
150 g **LIEVITO NATURALE**
800 g agua
30 g levadura de cerveza
70 g azúcar
300 g yema de huevo
350 g mantequilla

Total 3200 g

- Colocar en la amasadora el *Mix One Nature*, las levaduras y el agua. Dejar amasar durante al menos 20 min hasta obtener una masa suave y homogénea.
- Añadir el azúcar y amasar hasta su completa absorción.
- Agregar las yemas de huevo poco a poco, manteniendo la masa bien cohesionada.
- Incorporar la mantequilla blanda y amasar durante unos 15 min, hasta su completa absorción. La masa debe quedar suave y sedosa.
- Tomar 300 g de masa como "muestra de control" y colocarla en una jarra de 1 litro. Colocar el resto de la masa en otro recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano* (temperatura de la masa entre 26-28°C).
- Dejar fermentar en un lugar cálido a 26-28°C durante unas 5 h, hasta que la masa cuadruplique su volumen inicial.

SEGUNDO AMASADO

3200 g primer amasado
500 g **MIX ONE NATURE**
260 g azúcar
150 g yema de huevo
475 g mantequilla
800 g fruta confitada
30 g **AROMA PANETTONE NATURALE**

Total 5415 g

- Colocar en la amasadora el *Mix One Nature,* el primer amasado y la levadura. Amasar durante 15-20 min (dependiendo del tipo de amasadora).
- Añadir el azúcar y amasar hasta que se absorba por completo.
- Incorporar las yemas y el aroma en varias veces, hasta su completa absorción. Dejar que la masa se desarrolle bien.
- Integrar la mantequilla hasta que se absorba completamente.
- Añadir finalmente las frutas confitadas y amasar brevemente.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño o plástico y dejar reposar en una cámara a 30° C durante una hora.
- Dividir la masa en las porciones deseadas, enrollar ligeramente y dejar reposar al aire durante 15 min (hasta que se forme una ligera piel).
- Formar bien la masa y colocarla en los moldes para *panettone*, dejar en la cámara para que fermente con humedad durante 2,5-3 h, hasta que la masa esté a unos dos dedos del borde.
- Sacar de la cámara y dejar reposar sobre la mesa hasta que se forme una ligera piel. Hacer un corte en cruz en la parte superior del *panettone* y colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro.
- Para porciones de 1 kg, hornear a 170-180° C durante unos 40-50 min (los últimos 7 min aproximadamente con la válvula y el tiro de aire abiertos). Las temperaturas y los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno. La temperatura interna del *panettone* debe alcanzar los 94° C.
- Justo después de la cocción, voltear los productos y colgarlos en los hierros adecuados hasta que se enfríen.

RECETA 5 PIEZAS 750 G

PRIMER AMASADO

600 g MIX ONE NATURE
50 g LIEVITO NATURALE
15 g levadura fresca o prensada de cerveza
300 g agua
70 g yema de huevo
140 g mantequilla

Total 1175 g

SEGUNDO AMASADO

1175 g primer amasado
1400 g MIX ONE NATURE
300 g agua
220 g azúcar
100 g yema de huevo
170 g huevos enteros

Emulsión

500 g mantequilla
50 g manteca de cacao (en trozos)
70 g yema de huevo
100 g azúcar
10 g AROMA VANILLA
10 g AROMA MANTEQUILLA

Total 4105 g

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes excepto la mantequilla. Dejar amasar durante al menos 20 min hasta obtener una masa suave.
- Añadir la mantequilla y amasar hasta que se absorba completamente.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño o plástico y poner en la cámara de fermentación a 26-28° C con un 75% de humedad relativa durante 5 h o hasta que triplique su volumen inicial.
- Colocar en la amasadora *Mix One Nature*, el primer amasado y el agua mezclada con los huevos enteros. Amasar durante 15-20 min (dependiendo del tipo de amasadora).
- Añadir el azúcar y amasar hasta que se absorba completamente.
- Añadir la yema de huevo, dejar que se mezcle y que la masa se vuelva elástica.
- Añadir la emulsión y amasar bien.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño o plástico y poner en la cámara a reposar a 30° C durante 40 min.
- Dividir la masa en el tamaño deseado, enrollar ligeramente y dejar reposar al aire durante 15 min (hasta que se forme una ligera capa en la superficie).
- Formar la masa bien apretada y colocar en los moldes de *pandoro* engrasados con mantequilla blanda. Poner en la cámara de fermentación durante 10 h, con poca humedad a 26° C.
- Sacar de la cámara y dejar reposar en la mesa hasta que se forme una ligera capa en la superficie.
- Para piezas de 750 g, hornear a 170-180° C durante aproximadamente 45-50 min (de los cuales, los últimos 7 min con la válvula y el tiro de aire abiertos). Las temperaturas y tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno. En el centro, el *pandoro* debe alcanzar los 94° C.
- Justo después de la cocción, el *pandoro* debe dejarse enfriar en el molde durante 8 h antes de desmoldarlo.

RECETA 5 PIEZAS 750 G

PRIMER AMASADO

600 g MIX ONE NATURE
50 g LIEVITO NATURALE
15 g levadura fresca o prensada de cerveza
300 g agua
150 g margarina vegana

Total 1130 g

SEGUNDO AMASADO

1130 g primer amasado
1400 g MIX ONE NATURE
450 g agua
250 g azúcar
5 g levadura fresca o prensada de cerveza

Emulsión

500 g margarina
80 g manteca de cacao (en trozos)
100 g azúcar glace
10 g AROMA NARANJA
10 g PASTA VAINILLA CLASSICA

Total 3940 g

- Poner en la amasadora todos los ingredientes excepto la margarina y dejar amasar durante al menos 20 min.
- Añadir la margarina y dejar amasar hasta su completa absorción.
- Colocar la masa en un recipiente untado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con paño o plástico y colocar en la cámara de fermentación a 26-28°C con un 75% de humedad relativa durante 5 h o hasta que triplique su volumen inicial.

- Poner en la amasadora el *Mix One Nature*, el primer amasado, la levadura y el agua. Amasar durante 15-20 min (según el tipo de amasadora).
- Añadir el azúcar y amasar hasta su completa absorción. Añadir la emulsión y amasar bien.
- Colocar la masa en un recipiente untado con D*esmoldeante Agrano*, cubrir con paño o plástico y dejar reposar en una cámara de fermentación a 30° C durante 40 min.
- Dividir la masa en las porciones deseadas, enrollar ligeramente y dejar reposar al aire durante 15 min (hasta que se forme una ligera piel).
- Formar la masa bien apretada y colocarla en moldes para *pandoro* engrasados con margarina blanda. Dejar en la cámara de fermentación durante 10 h, con poca humedad a 26°C.
- Sacar de la fermentadora y dejar reposar en la mesa hasta que se forme una ligera piel.
- Para porciones de 750 g, hornear a 170-180° C durante aproximadamente 45-50 min (de los cuales los últimos 7 min aproximadamente con la válvula y la ventilación abiertas). Las temperaturas y tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno. El centro del *pandoro* debe alcanzar 94°C.
- Justo después de la cocción, dejar enfriar el *pandoro* en el molde durante 8h antes de desmoldar.

RECETA 5 PIEZAS 750 G

PRIMER AMASADO

600 g MIX ONE NATURE
50 g LIEVITO NATURALE
15 g levadura fresca o prensada de cerveza
300 g agua
70 g yema de huevo
140 g mantequilla

Total 1175 g

• Poner en la batidora espiral o de inmersión todos los ingredientes excepto la mantequilla. Dejar amasar durante al menos 20 min hasta obtener una masa lisa.
• Añadir la mantequilla y amasar hasta su completa absorción.
• Colocar la masa en un recipiente untado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño de plástico y dejar reposar en la cámara de fermentación a 26-28° C con un 75% de humedad relativa durante 5 horas o hasta que triplique su volumen inicial.

SEGUNDO AMASADO

1175 g primer amasado
1400 g MIX ONE NATURE
300 g agua
220 g azúcar
170 g yema de huevo
130 g huevos enteros

Emulsión

500 g mantequilla
50 g manteca de cacao (en trozos)
100 g azúcar
10 g AROMA NARANJA
10 g AROMA VAINILLA COMBANI

Total 4065 g

• Poner en la amasadora *Mix One Nature*, la primera masa y el agua junto con los huevos enteros. Amasar durante 20 min
• Añadir el azúcar y amasar hasta que se absorba completamente.
• Añadir la yema de huevo hasta que se absorba por completo. Dejar que la masa se incorpore bien.
Añadir la emulsión y amasar bien.
• Colocar todo en un recipiente untado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con paño o plástico y dejar reposar en una cámara a 30° C durante 40 min.
• Dividir la masa en la porción deseada y dejar reposar una noche en el refrigerador.
• Desgasificar la masa, enrollar la masa y colocar en moldes engrasados con mantequilla blanda. Dejar fermentar en una cámara durante 3-4 h, con poca humedad a 26-28° C.
• Sacar de la fermentadora y dejar reposar en la mesa hasta que se forme una ligera costra.
• Para porciones de 750 g, hornear a 170-180° C durante unos 45-50 min (los últimos 7 min aproximadamente con la válvula y la extracción de aire abiertas). Las temperaturas y tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno.
• Justo después de la cocción, dejar enfriar el *bossolà* en el molde durante 8 h.

MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun, S.A. Pol. Ind. La Serreta, C/ Montevideo, s/n.
Apartado de correos, 271 30500 Molina de Segura - Murcia - España
Tel +34 968 611 712 info@martinbraun.es www.martinbraun.es