

パネトーネ種粉末を
配合した生地から作る
本格的なパネトーネ。

The Panettone

— by NATURVIS —

▶ 配合	種		本捏	
	%	g	%	g
強力粉	75.0	1,500.0	25.0	500.0
ナトビス(プライムS)	15.0	300.0	-	-
塩	0.6	12.0	0.8	16.0
グラニュー糖	20.0	500.0	15.0	200.0
バター	15.0	300.0	40.0	800.0
スタボリン(転化糖)	10.0	200.0	-	-
卵黄	21.0	420.0	15.0	300.0
セミドライイーストゴールド	0.2	4.0	0.1	2.0
イビス イエロー	-	-	0.2	4.0
水	35.0	700.0	-	-
足し水	-	-	7.0	140.0
★1 サルタナレーズン	-	-	45.0	900.0
オレンジピール	-	-	10.0	200.0
ラム酒(イルデュヴァンラム54°)	-	-	3.0	60.0

340gの生地：20個分

▶ 工程	種工程	本捏工程
ミキシング	★2 下を参照	★3 下を参照
捏上温度	25~26℃	25℃
発酵時間	22~23℃：20時間	60分
分割		340g
ベンチタイム		0分
成形		パネトーネカップ 300g用
ホイロ		32℃：4~5時間
焼成		★4 180/170℃：35分

★1 サルタナレーズン、オレンジピールは、ラム酒で漬けておく

★2 種 ミキシング

- ① 粉、ナトビス、塩、水、イースト、卵黄、1/2量の砂糖でスタート L8分
- ② 残り1/2量の砂糖(2回に分けて) L6分
- ③ バター(2回に分けて) L4分
- ④ スタボリン L4分

★3 本捏 ミキシング

- ① 粉、塩、種、イースト、イビスイエロー L10分
- ② 砂糖と卵黄 L10分(2~3回に分けて)
- ③ バター L4分
- ④ 足し水 L4分
- ⑤ フルーツ L1分

- ★4 ① 焼成時に十字にカットし、カットしたところにバターを塗る
② 焼成後、逆さにしてつるす

パネトーネ作りに欠かせない
関連商品を取り扱っています。



ルサツフル
**セミドライイースト
ゴールド**

糖配合：対粉5%以上
内容量：3.5kg / 400g
※画像は400g入りパックです。
標準使用量：生イーストの40%を目安
賞味期限：製造から24ヶ月(-18℃保管)



カルトテクニカ
**パネトーネ
ケース**

50g用 φ60 × H50(mm)
100g用 φ73 × H50(mm)
300g用 φ115 × H85(mm)
500g用 φ135 × H95(mm)
750g用 φ162 × H100(mm)

