

Cozonac tradițional italian



Cozonac tradițional italian

KORENT CLASSIC PANETONE

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Korent clasic panetone	10
Faină	100
Sare	1
Drojdie Fala	7
Zahăr	23
Master adria crem	8
Ulei	3
Lapte	25
Apă	15
Total	194,5

Mod de preparare: Frământăm aluatul din făină, premix, drojdie, zahăr, apă și margarină timp de 7-10 min. Aluatul se odihnește timp de 10-15 min., apoi este împărțit în bucăți, și se lasă la odihnă pentru încă 10-15 min. și după aceea modelăm și punem la dospire finală. Se coace la 200-220 °C 20-25 min.

După răcire, produsele se decorează cu gel Paleta.

