



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



Ρανεττονε Mix

Μείγμα για παραδοσιακό, ιταλικό Ρανεττονε

Τα πιο **νόστιμα** και **αφράτα Ρανεττονε**, με **πλούσια γεύση** και **ιδιαίτερα αρώματα**, φτιάχνονται με το **Ρανεττονε Mix** της Kenfood!

Απλά με την προσθήκη νερού, μαγιάς και βουτύρου, θα ετοιμάσετε τα αγαπημένα χριστουγεννιάτικα γλυκά, **Ρανεττονε** και **Pandoro**, με ιταλική φινέτσα και αρώματα που θα τους εντυπωσιάσουν όλους!

Χρησιμοποιήστε το ακόμα και την περίοδο του Πάσχα, για να δημιουργήσετε το παραδοσιακό, ιταλικό, πασχαλινό γλυκό, την **Colomba**!



Χαρακτηριστικά

- › Γνήσια, ιταλική παραδοσιακή γεύση και υφή
- › Νόστιμο και αφράτο τελικό προϊόν, με μεγάλους όγκους (διασφαλίζοντας έτσι τη σταθερότητα του προϊόντος)
- › Εύκολη και γρήγορη παρασκευή (έτοιμο προϊόν σε 4 ώρες)
- › Διατηρείται φρέσκο και αναλλοίωτο για μεγάλο χρονικό διάστημα
- › Προσθέτετε μόνο νερό, μαγιά και βούτυρο
- › Προσθέτετε κατά βούληση υλικά (φρούτα, σοκολάτα κτλ.)
- › Ιδανικό για μεγάλα ή ατομικά panettone και pandoro



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
Σακί 20 κιλών





KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Συνταγή για Panettone

Υλικά:

- › 1.000 γρ. μείγμα Panettone Mix
- › 270 γρ. Βούτυρο 82%
- › 50 γρ. μαγιά
- › 400 γρ. νερό
- › 250 γρ. ζαχαρόπηκτα φρούτα
- › 150 γρ. μαύρη σταφίδα

Εκτέλεση:

1. Αναμειγνύουμε 400γρ. μείγματος με 50γρ. μαγιά και 300γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος κυλός. Ξεκουράζουμε τον κυλό για 1 ώρα.
2. Προσθέτουμε στον κυλό 600γρ. μείγμα και ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο για 10' στην 2η ταχύτητα μέχρι να ξεκολλήσει η ζύμη από τα τοιχώματα του κάδου. Όταν η ζύμη αρχίζει να ξεκολλάει από τον κάδο προσθέτουμε αργά αργά 270γρ. βούτυρο 82%, ζυμώνουμε για άλλα 5', προσθέτουμε 100γρ. νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 5' ακόμα. Όταν απορροφήσει όλο νερό και ξεκολλάει από τα τοιχώματα εντελώς και έχουμε μια λεία ζύμη, προσθέτουμε 250γρ. ζαχαρόπηκτα και 150γρ. μαύρη σταφίδα. Ζυμώνουμε για 2' ακόμα στην 1η ταχύτητα.
3. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30'.
4. Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες των 500γρ. Στοφάρουμε για 90' περίπου. Αφήνουμε τις φόρμες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 20'.
5. Χαράζουμε με ξυράφι, έναν σταυρό στην επιφάνεια της ζύμης και αλείφουμε με βούτυρο το κόψιμο. Ψήνουμε στους 160°C για 40' περίπου.
6. Μόλις βγουν από τον φούρνο, τα κρεμάμε ανάποδα για 6-8 ώρες, για να κρυσώσουν και να στεγνώσουν σωστά.

Συνταγή για Pandoro

Υλικά:

- › 1.000 γρ. μείγμα Panettone Mix
- › 270 γρ. βούτυρο 82%
- › 50 γρ. μαγιά
- › 350 γρ. νερό

Εκτέλεση:

1. Αναμειγνύουμε 400γρ. μείγματος με 50γρ. μαγιά και 300γρ. νερό μέχρι να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος κυλός. Ξεκουράζουμε τον κυλό στη στόφα για 1 ώρα.
2. Προσθέτουμε στον κυλό 600γρ. μείγμα και ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο για 10' στην 2η ταχύτητα μέχρι να ξεκολλήσει η ζύμη από τα τοιχώματα του κάδου. Όταν η ζύμη αρχίζει να ξεκολλάει από τον κάδο προσθέτουμε αργά αργά 270γρ. βούτυρο 82%, ζυμώνουμε για άλλα 5', προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 5' ακόμα. Όταν απορροφήσει όλο νερό και ξεκολλάει από τα τοιχώματα εντελώς, θα πρέπει να έχουμε μια λεία ζύμη.
3. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20'.
4. Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τη ζύμη σε μεταλλικές φόρμες pandoro των 480γρ.
5. Στοφάρουμε για 90' περίπου.
6. Ψήνουμε στους 160°C για 35-40' περίπου.
7. Βγάζουμε τις φόρμες από τον φούρνο και ξεφορμάρουμε στα πρώτα 5 λεπτά.

Συνταγή για Colomba

Υλικά:

- › 1.200 γρ. Panettone mix
- › προζύμι*
- › 540 γρ. βούτυρο 82% (σε θερμοκρασία δωματίου)
- › 400 γρ. νερό
- › 800 γρ. κύβο πορτοκάλι

*Υλικά για προζύμι:

- › 800 γρ. Panettone mix
 - › 600 γρ. νερό
 - › 100 γρ. μαγιά χρυσή
- Διαλύουμε την μαγιά στο νερό και προσθέτουμε το μείγμα. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί. Τοποθετούμε το προζύμι στην στόφα στους 30°C με 65% υγρασία για 1 ώρα.

Υλικά για γλάσο αμυγδάλου:

- › 600 γρ. αμυγδαλόπουδρα
 - › 1.500 γρ. ζάχαρη
 - › 200 γρ. κορν φλαουρ
 - › 700-750 γρ. ασπράδι
- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και αφήνουμε στο ψυγείο το μείγμα να σφίξει για 2 ώρες τουλάχιστον.

Εκτέλεση:

1. Ζυμώνουμε το προζύμι μαζί με το υπόλοιπο μείγμα για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα.
2. Προσθέτουμε σταδιακά και σιγά σιγά το βούτυρο και το νερό και ανακατεύουμε στην 2η ταχύτητα για περίπου 20-30 λεπτά. Όταν απορροφήσει όλο το βούτυρο και όλο το νερό θα πρέπει η ζύμη να είναι λεία και ελαστική.
3. Στο τέλος προσθέτουμε τον κύβο πορτοκάλι και ανακατεύουμε 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα.
4. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 45 λεπτά, στη στόφα στους 30°C με 65% υγρασία.
5. Κόβουμε σε τεμάχια των 650 γρ. για φόρμα colomba 30 x 22 cm.
6. Στοφάρουμε για 60-90 λεπτά στους 30°C με 65% υγρασία.
7. Τα περνάμε με γλάσο αμυγδάλου, αμύγδαλα, διακοσμητική ζάχαρη και φουρνίζουμε στους 160°C για 35-40 λεπτά.
8. Τα κρεμάμε ανάποδα για 5-8 ώρες.