Unsere Sauerteiglösungen aus der LIVENDO® EASY Reihe sind praktische All-in-One- Produkte und besonders benutzerfreundlich - ideal für Einsteiger in die Sauerteigwelt, sowie für Bäcker, die effizient und zeitsparend arbeiten möchten. Damit können Sie Backwaren schnell, unkompliziert und in gleichbleibender Qualität herstellen.

Entdecken Sie Sauerteig für sich - mit Tradizy®.

Bäcker

Tradizy® Panettone

einfach & schnell UMSETZEN

Handwerkskunst mit moderner Effizienz.
Der Panettone-Markt boomt, jedoch bleibt die Herstellung dieser traditionellen italienischen Spezialität eine Herausforderung. Mit Tradizy® Panettone kreieren Sie einen **köstlichen, hochwertigen Panettone in nur 5 Stunden** statt der traditionellen 48-72 Stunden. Profitieren Sie am Markt mit einer **kostengünstigen Lösung** ohne dabei Kompromisse bei Aroma, Textur und der charakteristisch luftigen Krume einzugehen.

Anwendungen

Kombinieren Sie die authentische Textur von klassischem Panettone, Pandoro oder Colomba mit ausgefallenen, originellen und einzigartigen Toppings – und vielem mehr...

BAKE IT EASY. WITH LESAFFRE

BAKE FOR SMILE. WITH LESAFFRE

LESAFFRE - 175 JAHRE ERFAHRUNG IN NUR 5 STUNDEN

Mit über 175 Jahren Erfahrung in Hefe- und Fermentationslösungen beherrschen wir sowohl die Wissenschaft der Starterkulturen als auch die Entwicklung maßgeschneiderter Mischungen. Dieses umfassende Knowhow steckt in TRADIZY® Panettone und liefert Ihnen jedes Mal außergewöhnliche Ergebnisse.

*Unsere Sauerteig-Sortiment wurde unter Nutzung der natürlichen Fermentationseigenschaften ausgewählter Stämme entwickelt: Hefen und Bakterien, wie sie in der Natur vorkommen.

Hinweise & Informationen

Hinweise zur Verwendung
Empfohlene Dosierung: 4 % bezogen auf die Menge Mehl.

Aussehen
Beigefarbenes Pulver

Verpackung
400 g Beutel
20 x 400 g Beutel im 8 kg Überkarton

Lagerung & Haltbarkeit
12 Monate bei Raumtemperatur. Für optimale Leistung nach dem Öffnen möglichst bald verwenden, vorzugsweise innerhalb einer Woche, und das Produkt gut verschlossen und kühl lagern.

Zertifizierung
Halal

Artikelnummer
100018087

Tradizy®

Esprit de levain

Panettone

AKTIVE BACKZUTAT AUF BASIS VON GETROCKNETEM SAUERTEIG

Tradizy® Panettone : Beherrschen Sie die Kunst des Panettone

Es ist Zeit, das handwerkliche Geheimnis des Panettone zu entdecken: Mit Tradizy® Panettone erweitern Sie Ihre Fähigkeiten, um dieses traditionelle Knowhow zu beherrschen. So backen Sie außergewöhnliche Panettone in einem Bruchteil der üblichen Zeit. Unsere Schritt-für-Schritt Anleitung führt Sie durch den gesamten Prozess - für konstant köstliche Ergebnisse.

4 *schnelle & einfache Tipps,* um Ihren Panettone wie ein Profi herzustellen

1 - Die Temperatur der Zutaten beherrschen
Wasser ≥35°C - Teig T°: 27°C

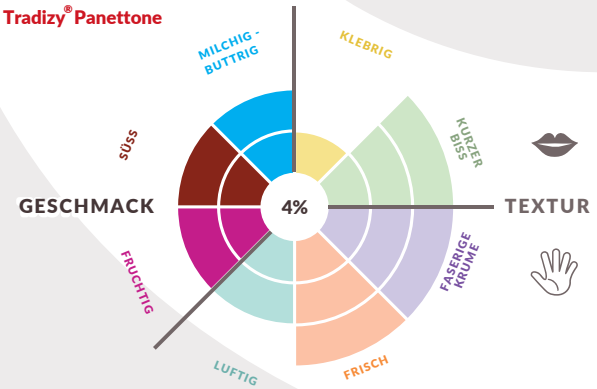
2 - Das richtige Mehl auswählen
Starkes Weizenmehl - Proteingehalt >13%

3 - Die Fermentationszeit verlängern
Für eine offenere Krume bis zu 60 Minuten länger ruhen lassen.

4 - Kopfüber auskühlen lassen
Mit Spießen oder an Kühlgittern aufhängen.
Falls nicht möglich, Backzeit verlängern.

Sensorisches Profil

unseres Tradizy® Panettone



PANETTONE [1]

Zutaten

•Tradizy®Panettone:	**0,4 kg**
•Weizenmehl 700:	10 kg
• Wasser ≥35°C:	3,5 kg
• Eigelb:	4 kg
• Salz:	0,1 kg
• Zucker:	3 kg
• Butter (weich):	3 kg
• Rosinen:	5 kg
• Kand. Orangenschale:	1,5 kg
• Desserpaste Orange:	0,5 kg

Herstellung

1. Mischen: Mehl, **Tradizy®Panettone**, Salz, Wasser und Eigelb mischen (8' langsam + 3' schnell)

Zugeben:
a. Zucker dazu und 3' schnell
b. Butter dazu (7' langsam)
c. Rosinen und Orangen mit DP Orange vermischen und bei langsamer Geschwindigkeit 1-2' unterkneten

2. Teigruhe: 60' bei 30°C
3. Teig teilen: 500 g bzw. 80 g
4. Gare: 150' - 180' bei 30-32°C und 75% relativer Feuchte
5. Backen: Ofen vorheizen auf 180°C, 50' backen bei 150°C (25' Mini-Panettone)
6. Auskühlen: mindestens 60' kopfüber auskühlen lassen (idealerweise über Nacht)

[1] Rezept (Wassermenge) und Prozess (Zeit, Temperatur) dienen als Richtwerte und können je nach Rohstoffen, Ausstattung und Betriebsbedingungen angepasst werden.

Unsere Experten an Ihrer Seite

Wir unterstützen Sie gerne bei der Umsetzung von **Tradizy® Panettone** in Ihrer Produktion.
Treffen Sie unsere Experten und entdecken Sie maßgeschneiderte Lösungen für Ihren Bedarf.

LIVENDO® magic of nature*

LIVENDO®, die Sauerteige, die Sie brauchen, um die Magie der Natur zu Ihrer eigenen zu machen*.
LIVENDO® ist eine Marke von Baking with Lesaffre.

BAKING WITH LESAFFRE

Ihre Garantie, dass Sie die leistungsstarken Produkte, die Sie brauchen, gemeinsam mit der Unterstützung unserer Experten erhalten, um Ihr Geschäft zuversichtlich in die Zukunft zu führen.

Lesaffre Austria AG | IZ NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B | A-2355 Wiener Neudorf | Tel.: +43(0)2236/677 988-0 | E-Mail: office.at@lesaffre.com | www.lesaffre.at