



CURSO PANETTONE

PUEDES VISITARNOS EN:

Tienda física: Calle del Oriana 21, local Yessi Fiore. 28045, Madrid

Página web: www.yessifiore.es

Instagram: @yessifiore

PARA DUDAS SOBRE EL CURSO:

Cursos@yessifiore.es



PANETTONE

ORIGEN:

Se trata de un pan o bollo tipo brioche clásico de las épocas navideñas y es procedente de Italia, específicamente de la ciudad de Milán, donde se conoce aproximadamente desde el año 1470. Cuenta la historia, que por este año, un joven aristócrata, *Ughetto Atellani de Futi*, se enamoró de la hija de un pastelero de Milán. Para demostrarle su amor se hizo pasar por aprendiz de pastelero e **inventó un pan azucarado con forma de cúpula a base de frutas confitadas y aroma de limón y naranja**. Los milaneses empezaron a acudir en masa a la pastelería a pedir el «*pan de Toni*», así se llamaba el ayudante, y de ahí viene el nombre de Panettone.

Se caracteriza por tener forma de cúpula y estar relleno de frutas o chips de chocolate, sin embargo, hoy en día son muchos los tipos de Panettone que podemos encontrar en el mercado.

CONCEPTOS BÁSICOS

MASAS FERMENTADAS:

Son masas que llevan algún tipo de levadura fresca o de panadería, que es diferente a la levadura química que se utiliza en repostería, y son capaces de generar un aumento progresivo de su tamaño en frío, es decir antes de entrar en el horno.

Con este tipo de masas debemos tener especial cuidado porque las levaduras son 'materias vivas' que están en continuo desarrollo y una mala práctica, como excesivo calor, desajuste de los tiempos de fermentación o de los ingredientes, puede ocasionar que estos 'bichitos' mueran y nuestras masas no tengan el sabor ni la textura deseada.

Estas masas se caracterizan por tener gran elasticidad y textura alveolada y podemos dividir las en tres grupos:

- **Con amasado en directo:** aquellas que añadimos la levadura al principio y comenzamos con la elaboración directamente.
- **Con pre – fermentos:** aquellas en las que iniciamos un proceso de fermentación previo y se lo añadimos a la masa final. **Dentro de este grupo entra el Panettone**, tal y como veremos más adelante.
- **Con polish:** es un tipo de pre-fermento pero mucho más rápido y con ciertas características. Se activa la levadura de la masa previamente de forma 'forzada' para obtener un desarrollo rápido de la masa y continuar con el proceso.

PRE-FERMENTO:

Se trata de una masa fermentada realizada con cierta anterioridad. Lo normal es entre 3 horas y 3 días. Depende mucho del tipo de receta que estemos siguiendo y de las instrucciones que tengamos.

Pero, como norma general: una masa fermentada o pre-fermento, debe prepararse con mínimo un día de antelación y podemos guardarla un máximo de 3 días.

¿Por qué máximo 3 días?

Porque las levaduras son 'microorganismos vivos' que están en constante desarrollo y cumpliendo un ciclo, se alimentan de los azúcares de la receta, incluso los que estén presentes en la harina y la leche. Si dejamos más tiempo de lo conveniente, estas levaduras cumplirán su ciclo, no tendrán más para alimentarse y morirán, lo que ocasionará: que nuestro pan no tenga 'vida', que tenga cierto sabor amargo, que la miga esté apelmazada y que se ponga duro y seco al rato de haberse horneado.

¿Por qué mínimo 3 horas?

Personalmente, me gustan las masas fermentadas con suficiente tiempo de antelación porque desarrollan mejor los sabores y el corazón del pan. De nada nos sirve hacer una masa fermentada mezclando todos los ingredientes y añadiéndolo a la masa de una vez, porque será una masa sin vida y sin sabor y alteraremos los procesos de levados siguientes.

Siempre dejo las masas fermentadas unas 3 horas aproximadamente a temperatura ambiente (en el apartado de levaduras veremos mejor las temperaturas ideales de fermentación) y luego, mínimo una noche en nevera. Ya sabes que puedes tenerla hasta 3 días.

¿Puedo congelar la masa fermentada?

Si, muchas veces nos dan una receta de masa fermentada, y, luego, en la receta nos piden una cantidad exacta y nos sobran algunos gramos, esos gramos que nos sobran podemos congelarla y añadirse la como complemento a la siguiente masa que hagamos.

Para descongelar seguimos con la cadena de frío: de congelador a nevera, de nevera a tempera ambiente.

Súper truco para masas fermentadas:

Algo que complementa muy bien a las masas es un trozo de masa de preparaciones anteriores. Por ejemplo, si vamos a hacer Panettone, y nos sobraron 100grs, esos 100grs se lo podemos añadir a nuestra nueva masa fermentada y así potenciar mucho el sabor.

Yo siempre congelo la masa que me sobra de las preparaciones y se las añado a la siguiente. Eso aporta mucho más sabor.

¿Por qué utilizamos masas fermentadas?

Son muy típicas de masas tipo bollos: savarín, brioche, panettones, roscones.... Masas con mucha cantidad de grasas ya azúcares que llevan mucho tiempo de reposo. Entre las propiedades tenemos:

- Mejora notablemente la elasticidad de la masa.
- Permite que las masas se desarrollen mejor.
- Se obtiene una miga más alveolada
- Mejora mucho el sabor, el aroma y la conservación

IMPORTANTE:

No todas las masas fermentadas nos sirven para todo. Es importante cuando empezamos seguir las recetas tal cual. Una masa fermentada de Panettone no será la misma que la que usemos para una masa de Croissant, por ejemplo. Tengamos cuidado con esto: los tiempos mínimos y máximo de vida si son los mismos en términos generales, pero, las proporciones de ingredientes no. Sigue tu receta teniendo en cuenta lo que has prendido de los tiempos mínimos y máximo y las temperaturas de fermentación que veremos más adelante.

GLUTEN:

La harina tiene 2 proteínas muy importantes capaces de crear 'gluten' cuando se enlazan: la glutenina (encargada de la tenacidad de la masa) y la gliadina (encargada de la elasticidad de la masa). Ambas proteínas se juntan a través de un proceso mecánico (movimiento) y en presencia de algún líquido (agua, huevos, leche, etc)

Cuando 'activamos el gluten' activamos la elasticidad de la masas, factor muy importante en panadería y bollería, más no en pastelería o repostería.

El gluten es un agente gelificante y emulgente que liga las moléculas de agua y funciona perfectamente como estructurador. Precisamente esas propiedades son las que lo hacen tan apreciado en el mundo de los panaderos

FERMENTACIÓN:

La fermentación es un paso importantísimo que debes cuidar cuando haces panes, ya que es el proceso que permite que las levaduras hagan el trabajo y conviertan la masa de harina y agua en pan.

¿Cómo lo hacen? Durante este proceso, las levaduras se alimentan de los azúcares presentes de forma natural en la harina. A cambio, generan gas carbónico, que hace que la masa se hinche. También generan ácidos, que aportan aroma y sabor al pan. Por último, generan una pequeña parte de etanol, que se evapora completamente durante la cocción. Las levaduras del pan forman parte del género *Saccharomyces cerevisiae*. Estos microorganismos pueden provenir de la masa madre, o bien de la levadura añadida a la masa.

La fermentación sucede mayoritariamente en el reposo de la masa elaborada. Por lo tanto, el tiempo de reposo/fermentación de la masa es imprescindible para obtener un buen pan, junto con la temperatura e hidratación adecuada.

INGREDIENTES BÁSICOS

HARINAS:

La harina es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. Podemos dividir un grano de trigo en tres partes:

- **Pericarpio:** también conocido como salvado. Es la capa más externa.
- **Endospermo:** también conocido como cuerpo, es el que contiene, por decirlo de alguna manera, el mayor porcentaje del peso del grano y de nutrientes. Aquí tenemos el almidón, las proteínas (entre ellas, el gluten) y el agua.
- **Germen:** también conocido como núcleo, que es el responsable del crecimiento de una nueva planta.

De esta división, **nos vamos a centrar en el endospermo** que es donde se encuentran las proteínas de las harinas y eso es una de las cosas que más nos interesa a la hora de elegir la harina que vamos a utilizar.

El trigo y la harina contienen cinco clases de proteínas: albúmina, globulina, proteosa, glutenina y gliadina. **Cuanto mayor sea el porcentaje de proteínas, mayor será la fuerza de la harina.** La cantidad de proteínas varía mucho según el tipo de trigo, la época de recolección y la forma de la molienda y elaboración final de la harina.

CLASIFICACIÓN DE LAS HARINAS:

FUERZA:

Proviene de trigos duros y es una de las harinas con más contenido de gluten (proteínas) y esto le confiere una gran capacidad de resistencia al estirado. Para que se considere de fuerza debe tener entre un 12% y un 13% de proteínas.

También existen las harinas de 'gran fuerza' o Manitoba que tienen un 15% de proteínas.

La harina fuerte es rica en gluten, tiene la capacidad de retener mucho agua (el gluten absorbe hasta el doble de su peso en agua), dando masas consistentes y elásticas, panes de buen aspecto, textura y volumen satisfactorios.

PANADERA:

Su contenido de proteínas está entre un 10% y un 11%. Es la harina más común para hacer panes (tipo blanco, integral, etc) que no tengan altas cantidades de azúcares y grasas. No suele conseguirse de venta al público, pero puedes hacerla mezclando mitad floja y mitad de fuerza.

FLOJA:

Proviene de trigos blandos con bajo contenido en gluten. Debe tener entre un 8% y 9% de proteínas. Es la harina más utilizada en repostería, donde no necesitamos la activación del gluten para hornear bizcochos.

La harina floja es pobre en gluten, absorbe poca agua, forma masas flojas y con tendencia a fluir durante la fermentación, dando panes bajos y de textura deficiente. No son aptas para fabricar pan pero sí galletas u otros productos de repostería.

CONCLUSIÓN:

Cuando vayamos a comprar cierto tipo de harina que nos pidan en una receta, debemos fijarnos en la cantidad de proteínas que tiene. No obstante, la calidad de la harina influye notablemente en el resultado final, no solo las proteínas, sino su proceso de molienda y elaboración final. Por eso lo más recomendable es comprar buenas harinas.

A continuación te dejo una tabla de clasificación de las harinas según las proteínas (como las clasificamos en España) y según los 'ceros' (0) (como se clasifican en Latinoamérica y otras partes del mundo).

TIPO DE HARINA	CLASIFICACIÓN SEGÚN LAS PROTEÍNAS	CLASIFICACIÓN SEGÚN 0
Gran fuerza	15%	0
Fuerza	12% - 13%	00
Panadera	10% - 11%	000
Floja	8% - 9%	0000

LEVADURA FRESCA:

Es un ingrediente básico en todas las masas fermentadas. La levadura no solamente tiene una gran influencia en la fermentación, sino también en las condiciones de fuerza de la masa. Por tanto su dosificación, la forma de incorporarla, su conservación y manipulación son temas importantes para el panadero.

Existen en el mercado encontramos principalmente dos formas de presentación:

LEVADURA PRENSADA O FRESCA:

Es la más utilizada por su eficacia y economía. Como materia viva que es, su contenido en agua es del 70%, quedando como materia seca el 30%. La encontramos en el apartado de productos frescos de las panaderías.



LEVADURA SECA:

Viene en sobres (similar a la levadura química de repostería) y es levadura deshidratada. La gasificación inicial de la masa, con este tipo de levaduras, es menor en comparación a la levadura prensada o fresca, lo que puede provocar una menor fuerza en la masa cuando llega el formado. Por esta razón la levadura prensada o fresca suele ser la preferida de los panaderos.

CONVERSIONES:

Trabajar con un tipo de levadura u otro va a depender de tus preferencias o de lo que encuentres en el mercado, por esta razón te voy a enseñar como hacer cálculos y conversiones para pasar de levadura fresca a seca y viceversa:

- **Si tienes una receta en la que utilizan levadura FRESCA y quieres usar levadura SECA, debes DIVIDIR entre 3 la cantidad, por ejemplo:**
 - 10 grs de levadura fresca:
 - $10 / 3 = 3,33$. Esta es la cantidad de levadura SECA que debes utilizar en tu receta.
- **Si tienes una receta en la que utilizan levadura SECA y quieres utilizar FRESCA, debes MULTIPLICAR por 3 la cantidad, por ejemplo:**
 - 3 grs de levadura seca:
 - $3 \times 3 = 9$. Esta es la cantidad de levadura FRESCA que debes utilizar en tu receta,

CONCLUSIÓN:

De levadura FRESCA a SECA: DIVIDIMOS ENTRE 3

De levadura SECA a FRESCA: MULTIPLICAMOS POR 3

LA LEVADURA Y LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN:

Las levaduras podríamos decir que son 'bichitos vivos' que necesitan de ciertas condiciones para desarrollarse perfectamente. Muchas veces ignoramos estas condiciones y es por ello que podemos fracasar en nuestro proceso de hacer panes o bollos.

La temperatura ideal para el óptimo desarrollo de las levaduras es de 25°-30° C, ¿qué significa esto? Que durante todo el proceso tengo que asegurarme que mis masas (que tiene mi levadura incorporada) esté a esta temperatura:

- **Líquidos:** siempre que vamos a utilizar levadura fresca conviene activarla y disolverla previamente en un líquido, por lo general leche o agua (el



líquido que nos señale nuestra receta), ¿qué tenemos que hacer? Calentar nuestro líquido a una temperatura entre 25° y 30°. Podemos utilizar un termómetro para asegurarnos cuando estamos comenzando.

- **Amasado:** los amasado en panadería y bollería se suelen hacer con una herramienta llamada 'gancho' para que no maltrate la masa y sobretodo no la caliente con movimiento excesivo. La velocidad suele ser entre baja y media, pero nunca muy alta. ¿Por qué es esto? Porque tengo que asegurarme que mi masa mientras se esté batiendo mantenga la temperatura ideal de 25° - 30° C
- **Fermentación:** este punto suele ser el más descuidado, por lo general ponemos nuestro bol a fermentar en cualquier lado sin verificar la temperatura y esto puede hacer o bien que las levaduras mueran por exceso de calor, o, bien, que ralenticen su actividad por estar en una temperatura menor. ¿Cómo controlamos esto? Lo ideal es que fermentemos nuestras masas a 25° - 30° con el siguiente truco casero:
 - Enciende tu horno a la mínima potencia durante algunos minutos, luego, apágalo. Verifica con tu mano o (si tienes algo de experiencia en temperaturas) o con un termómetro que cumple con el rango ideal, mete tu bol a fermentar allí el tiempo que te indique tu receta y cierra el horno. Esto hará que se cree un 'mini ecosistema' ideal para el óptimo desarrollo de tu masa.

TIEMPOS DE FERMENTACIÓN:

Esto obedece a una relación química entre la cantidad de levadura de tu receta, la cantidad de harina (proteínas) y la temperatura de fermentación.

Obviamente no hace falta que sepas esta relación química, pero si hace falta que cumplas con los tiempos de fermentación que te pide tu receta y sobretodo, con las temperaturas que te indiqué arriba.

El tiempo de fermentación de una masa por lo general se ve cuando: ha duplicado su volumen y cuando hundimos un poco con el dedo y la masa sube inmediatamente.

Estos trucos son importantes saberlos porque si hace mucho frío, probablemente a las levaduras les cueste más trabajar y vayan más lento, o si por el contrario hace mucho calor, el tiempo de fermentación quizás se acorte.

Sin embrago, ten en cuenta, que si te piden 2 horas de fermentación, los tiempos de alargado o de acortado, son unos 30 min como mucho. No puedes dejarlo solo 30 minutos (porque las levaduras no habrán desarrollado su actividad) ni



tampoco 5 horas (porque las levaduras habrán cumplido su ciclo y habrán muerto)

A continuación te dejo un cuadro explicativo sobre las levaduras y la temperatura:

Temperatura	Actividad
50° - 55° C	Muerte de la levadura
40° - 45° C	Freno de actividad
25° - 30° C	Actividad plena e ideal
10° - 15° C	Actividad ralentizada
4° C	Actividad casi bloqueada
0°C	Actividad bloqueada

AZÚCAR INVERTIDO:

Es el líquido o jarabe resultante del proceso de inversión del azúcar mediante la acción de un ácido.

Básicamente lo que sucede es que se rompe la sacarosa (o azúcar común de mesa) en los elementos básicos que la componen, glucosa y fructosa. Por lo que el azúcar invertido es esencialmente un producto que puede ser obtenido involuntariamente o bien de forma provocada por una reacción química buscada.

Así por ejemplo, cuando estamos preparando jaleas o mermeladas, la simple mezcla del azúcar con el ácido del limón, normalmente añadido a estas preparaciones caseras, ya provocará sin que nos demos cuenta la inversión del azúcar.

La miel, por ejemplo, es un tipo de azúcar invertido.

- **Funciones:**
 - Acelerar la fermentación, alimentando eficazmente a las levaduras.
 - Aumentar el sabor dulce ya que tiene mayor poder endulzante que el azúcar (130%)
 - Retiene la humedad en el producto.

AZÚCAR INVERTIDO

El azúcar invertido puedes hacerlo en casa, o, puedes comprarlo listo en tiendas especializadas de pastelería.

Ingredientes:

- 700 grs de azúcar
- 300 grs de agua
- 3 grs de ácido cítrico
- 4 grs de Bicarbonato sódico

Progresión:

- Calentar el agua a 50°C y añadir el azúcar
- Llevar la mezcla a 80°C.
- Añadir el ácido cítrico y remover bien (sin agitar mucho)
- Cuando la temperatura descienda a 65°C añadir el bicarbonato disuelto en una cucharada de agua y remover.
- Dejar enfriar hasta que espese y conservar en la nevera en un bote bien cerrado.

PANETTONE

RECETA PARA 3 PANETTONES DE 500 GRS (aproximadamente)

PRE FERMENTO:

- 200 grs de harina de trigo (floja)
- 150 grs de agua
- 3 grs de sal
- 8 grs de levadura fresca

PROGRESIÓN:

- Juntar todos los ingredientes y amasar hasta que estén bien integrados. Puedes hacerlo en la batidora o mano.
- Bolear, poner en un cuenco y cubrir con papel film y dejarlo reposar 3 horas a 25°C – 30°C.
- Meter la masa en la nevera hasta el día siguiente.

NOTA:

- Recuerda que esta masa debes hacerla como mínimo 1 día antes, lo ideal son 2, así tu Panettone tendrá mucho más sabor.
- Recuerda no dejarla más de 3 días.
- Una vez pesada la cantidad que necesitas para la receta, lo que te sobre de esta masa puedes juntarla con la siguiente masa fermentada que hagas de Panettone y así tendrá más sabor. Si no lo vas a hacer pronto, congélala.

PRIMERA MASA:

- 275 grs de pre fermento
- 330 grs harina de fuerza
- 95 grs de azúcar
- 30 grs de levadura fresca
- 100 ml de leche (templada para disolver la levadura)
- 55 grs de yema
- 20 grs de azúcar invertido o miel

- 90 grs de mantequilla cortada en dados a temperatura ambiente

PROGRESIÓN:

- Saca el pre – fermento de la nevera un poco antes de comenzar la receta para que se atempere un poco.

- Pon en el cuenco de la batidora todos los ingredientes **menos la mantequilla** y amasa a velocidad media - baja. Si utilizas una amasadora estilo Kitchen Aid, debes utilizar 'el gancho' o 'amasadora', pero nunca la pala ni el globo.

- Cuando se hayan integrados los ingredientes y tengas una masa compacta que se despegue de las paredes, añade la mantequilla en 3 o 4 partes, esta debe estar en pomada y amasa a velocidad baja – media durante unos 10 minutos aproximadamente. El tiempo variará según la potencia de cada batidora, lo importante es que debemos ver que la masa se despega de las paredes y que tenemos 'la textura de la ventana o membrana'.

- Bolear y dejar fermentar en un lugar cálido 1 hora.

SEGUNDA MASA:

- Primera masa desgasificada
- 110 grs de Harina de Fuerza + 3 grs de sal
- 50 ml de leche
- 75 grs de yema
- 55 grs de azúcar + Ralladura de 1 naranja + Ralladura de 1 limón

- **AROMAS:**
 - 5 ml de Vainilla
 - 10 ml de Agua de Azahar (opcional)
 - 15 ml de Ron
 - 30 ml de Aroma de Panettone

- 100 grs mantequilla en pomada

TRUCO: Puedes mezclar las ralladuras con el azúcar desde la noche anterior, esto hará que el azúcar absorba el sabor del limón y la naranja y se potencie más en el roscón.

RELLENO:

- **Por cada 480 grs - 500 grs de masa:** 100/150 grs de chocolate troceado para hornear o 100 grs de dados de fruta confitada previamente macerada en ron.

PROGRESIÓN:

- Pon en el cuenco de la batidora todos los ingredientes, **menos la mantequilla**, y amasa como la primera masa. Notarás que esta masa es más 'liquida' y suave que la primera, es completamente normal.

- Cuando tengas todos los ingredientes integrados, luego de algunos minutos, añade la mantequilla en pomada en 2-3 partes.

- Amasa a velocidad media hasta que la masa se despegue de las paredes y tengas de nuevo 'la textura de membrana' clásica de las masas de brioche. Estará unos 15 min aproximadamente, pero recuerda que depende de la potencia de tu batidora.

- Divide las piezas en el peso deseado. Por lo general cuando compras los moldes de panettone te indica para qué peso es ese molde.

- Extiende la mesa y añade el relleno.
- Enrolla la masa, bolea y coloca en el molde
- Rocíalo con agua (en spray) y, como truco personal, te recomiendo que le coloques encima una bolsa de panettone para que no se seque. Evita poner un paño porque la masa crecerá y se pegará. Si no tienes la bolsa de panettone, con alguna otra bolsa funcionará. Esto es un truco casero para que la masa no se seque. En las pastelerías las fermentadoras desprenden humedad y por esto las masas no se secan. Si no le colocas nada, puedes rociarlo con el spray unas 3 o 4 veces durante el proceso de fermentación.
- Dejar fermentar 3 a 5 horas aproximadamente en un lugar cálido, a una temperatura de 25° - 30° como máximo. Este tiempo es un aproximado, la masa debe estar 3cm – 5cm por debajo del borde del molde, cuando veas que llegó, puedes continuar el proceso, si ves que le falta, espera. Cuando hace mucho frío puede estar unas 5 horas fermentando.

Es importante que pongas en tu molde el peso de masa adecuada, es decir, si el molde es para 500grs de masa, debes colocar los 500grs, si no, lo que te estoy contando sobre la altura, no te sirve de nada. Si pones 800grs, va a llegar a la altura recomendada más rápido, pero no porque esté listo, sino porque tienes más masa. Lo que significa que cortarás ña fermentación.

- Pinta con el glaseado milanés o con un huevo batido, con un poco de agua y un toque de sal.
- Corta el Panettone en el centro haciendo una cruz (sin desgacificar) y pon un trozo de mantequilla (15grs) en el centro. Esto le dará más jugosidad.
- **HORNO:**
 - Coloca tu bandeja en la parte inferior de tu horno, no tocando el fondo, pero no lo pongas del todo en el centro, porque es un molde muy alto y se puede quemar arriba.
 - Hornea a 200° los primeros 5 minutos.
 - Luego baja a 180° / 170° y déjalo 45 minutos aproximadamente.

- Si ves que se está tostando mucho en la parte superior, 10 minutos antes de que esté listo puedes poner un papel Albal encima para evitar que se queme por encima.
- Para saber si está listo, utilizamos el truco del palillo que hacemos con frecuencia en las tartas. Si sale limpio y sientes que la masa está consistente, ya está.
- Cuando lo saques del horno, debes atravesarlos a 2cm de la base con una brocheta y dejarlos enfriar boca abajo el mínimo necesario según la temperatura del ambiente. Suele ser desde unos 30 min hasta 1 hora. Si te saltas este proceso, tu panettone se vendrá abajo.

CONSERVACIÓN:

- Puedes conservar tu Panettone en una bolsa de Panettone cerrada para evitar que se seque o en recipientes herméticos.
- No es necesario conservar en nevera.
- Tiene una duración de 5 – 7 días, sin embargo, el mejor momento para disfrutar del Panettone es recién hecho y al día siguiente. Si puedes programarte para disfrutarlo así, sería genial. Recuerda que es un pan o un bollo y va perdiendo frescura y suavidad con los días.

PREGUNTAS FRECUENTES:

- **¿Puedo congelar la masa del Panettone?**

Yo no lo recomiendo, pero sí que puedes. Sería después de las 2da fermentación, cuando ya tenemos el Panettone en el molde listo para hornear. No es algo que yo aconseje, porque una vez congelado cuesta que algo tan profundo se descongele y que coja el calor del horno. Lo ideal es programarse para hacer el proceso del tirón.

- **¿Puedo para el proceso del Panettone y continuar al día siguiente?**

Si, puedes una vez que ya has hecho la segunda masa. Haces todo el proceso de formado y lo dejas en la nevera toda la noche. Al día siguiente lo sacas de la nevera y verificas el tamaño de la fermentación. Si ves que aún le falta, déjalo en un lugar cálido hasta que llegue a la altura indicada.



- **¿Puedo congelar el Panettone una vez hecho?**
Si, sin ningún problema.

GLASEADO MILANÉS

INGREDIENTES:

- 80 grs de azúcar glass
- 20 grs de harina
- 1 clara de huevo (30grs)

PROGRESIÓN:

- Juntar todos los ingredientes y mezclar con una varilla.