



## INGEN JUL UDEN PANETTONE

I Italien bliver det ikke jul uden panettone. I december kommer man ikke udenom den høje, flotte kage, der fylder hylderne i alt fra supermarkeder til luksuriøse butikker og håndværksbagerier.

Den dyre, eksklusive håndværkspanettone er et rigtigt mesterstykke, og efter at de fabriksfremstillede versioner kom på markedet, kan man få en panettone, der passer til ethvert budget.

Der findes mange historier om panettonens oprindelse, men sikkert er, at den blev bagt i Milano helt tilbage i det 16. århundrede, og at den sidenhen blev så udbredt, at den i 1931 blev erklæret for officiel julekage i Italien. Den traditionelle panettone er fyldt med rosiner og kandiseret frugt, men den findes også i mere moderne varianter, som for eksempel den populære med chokoladedråber, som nu står side om side med den traditionelle i butikkerne.

Panettonen, med den høje, luftige top og gyldne overflade, er et smukt stykke bagværk. Den er da også altid flot pakket ind, enten i karton eller i papir med fint tryk og et lille bånd omkring. Det er blandt andet fordi, at panettonen ofte bliver givet som gave - til værtinden eller måske til firmaets medarbejdere som en lille ekstra hilsen inden juleferien.

De fleste italienske familier har således en panettone på bordet 1. juledag. Den gode smag og den særlige, luftige tekstur gør, at man gerne spiser af den hele julen, og så kan man åbne en ny til nytårsaften, hvor den også hører hjemme som en del af festlighederne.

Og det kan godt være, at det ikke bliver jul uden panettone - men der er heller ingen panettone uden spumante! Den søde, sprudlende vin er nemlig det helt perfekte komplement til den smukke kage.

# IREKS Panettone

SÆT NY SMAG PÅ DECEMBER

07.21 | 800 | 6211 482 DK

# IREKS Panettone



FREMragende KVALITET –  
GOD FRISKHOLDNING OG LÆKKER SMAG

IREKS PANETTONE er lavet efter traditionel italiensk opskrift med en let, afrundet orangesmag, luftig krumme og gylden farve.

- Ensartet, blød krummestruktur
- Flot volumen
- Enkel forarbejdning
- Smidig dej



# IREKS Panettone traditionel



# IREKS Panettone chokolade



IREKS PANETTONE	10.000 g
Gær	300 g
Vand (ca.)	4.200 g
Rosiner*	3.000 g
Orangetern*	1.500 g
Totalvægt	19.000 g

\* tilsættes det sidste minut af æltetiden

Æltetid:	2 min. langsomt + 15 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 - 28 °C
Liggetid:	20 min.
Dejvægt:	Panettoneform Ø 13 cm: 550 g Tulipanform: 80 g
Hviletid:	5 min.
Opslåning:	Runde
Rasketid:	Ca. 2,5 timer i raskeskab ved 32 °C og 75 % fugtighed + 20 min. ved rumtemperatur, så dejen kan danne en let "hinde".
Bagetemp.:	160 - 165 °C
Bagetid:	Panettoneform Ø 13 cm: 40 - 45 min. Spjældet åbnes efter 10 min. Tulipanform: 20 min. Spjældet åbnes efter 10 min.
Fremgangsmåde:	Ingredienserne æltes til en glat og homogen dej. Orangetern og rosiner køres i ved lav hastighed det sidste minut. Efter liggetiden vejes stykkerne af og virkes op. De hviler kort, virkes op igen og lægges i form med virket ned. Efter raskning og hviletid i bageriet skæres et kryds, og der lægges et stykke smør i midten.
Topping:	Panettoneform Ø 13 cm: ca. 10 g saltet smør Tulipanform: ca. 5 g saltet smør

IREKS PANETTONE	10.000 g
Gær	300 g
Vand (ca.)	4.200 g
Chokoladedråber*	4.000 g
Totalvægt	18.500 g

\* tilsættes det sidste minut af æltetiden

Æltetid:	2 min. langsomt + 15 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 - 28 °C
Liggetid:	20 min.
Dejvægt:	Panettoneform Ø 13 cm: 500 g Tulipanform: 80 g
Hviletid:	5 min.
Opslåning:	Runde
Rasketid:	Ca. 2,5 timer i raskeskab ved 32 °C og 75 % fugtighed + 20 min. ved rumtemperatur, så dejen kan danne en let "hinde".
Bagetemp.:	160 - 165 °C
Bagetid:	Panettoneform Ø 13 cm: 40 - 45 min. Spjældet åbnes efter 10 min. Tulipanform: 20 min. Spjældet åbnes efter 10 min.
Fremgangsmåde:	Ingredienserne æltes til en glat og homogen dej. Chokoladedråber køres i ved lav hastighed det sidste minut. Efter liggetiden vejes stykkerne af og virkes op. De hviler kort, virkes op igen og lægges i form med virket ned. Efter raskning og hviletid i bageriet skæres et kryds, og der lægges et stykke smør i midten.
Topping:	Panettoneform Ø 13 cm: ca. 10 g saltet smør Tulipanform: ca. 5 g saltet smør



#### TIP:

PAK PANETTONE I PLASTPOSE FOR AT  
OPNÅ DEN GODE, LANGE HOLDBARHED