

A photograph of several Panovite Brioche Supreme breads. Some are in a woven basket at the top, while others are scattered on a light-colored wooden surface. The breads are golden-brown and have a soft, pillowy appearance. One bread is shaped like a clover, and another is a simple oval. The background is a light-colored wooden plank surface.

# Panovite Brioche Supreme.



**Zeelandia**





# Panovite Brioche Supreme

**ZEELANDIA** presenta un nuevo mix especialmente creado para darle un **valor añadido** a las elaboraciones de brioche, roscones y piezas de bollería **con sabor intenso a mantequilla**.

- Aporta al producto una corteza dorada.
- Se consigue un alveolado fino y regular.
- Proporciona una textura tierna y suave.
- De fácil elaboración.

## Receta **Básica**

**Amasado:** Pastar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica con una temperatura aproximada de 22/24°C. Una vez fuera de la pastadora, dejar reposar, dividir, y formar bolas de los tamaños deseados para las distintas aplicaciones y piezas (brioche, trenzas, cocas, etc...).

**Fermentar:** Poner en latas y pintar con huevo.  
Temperatura: 28 – 30°C | Humedad: 75 - 80 % | Tiempo: 70-90 minutos aprox.

**Cocción:** Cocer a 180-185°C. El tiempo dependerá del tamaño de las distintas piezas.

**Ingredientes**

PANOVITE BRIOCHE SUPREME	1.000gr.
Agua a 50°	450gr.
Levadura	60gr.



## Snecken **de Naranja y Chocolate**

**Amasado:** Preparar el Brioche con la Receta básica. Estirar la masa a 0,5cm. y extender una fina capa de RELLENO ALDIA NARANJA. Repartir por toda la superficie trozos de piel de naranja y ARABESQUE CHIPS 7. Enrollar, cortar raciones con el tamaño deseado y distribuir en bandejas.

**Fermentar:** Poner en latas y pintar con huevo.  
Temperatura: 28 – 30°C | Humedad: 75 - 80 % | Tiempo: 70-90 minutos aprox.

**Cocción:** Cocer a 180-185°C. El tiempo dependerá del tamaño de las distintas piezas.

**Acabado:** Una vez haya perdido el calor de la cocción, bañar la base con SCALDIS DARK.

**Ingredientes**

PANOVITE BRIOCHE SUPREME	1000gr.
Agua	450gr.
Levadura	60gr.
RELLENO ALDIA NARANJA	C/s
Piel de Naranja confitada	C/s
ARABESQUE CHIPS 7	C/s
SCALDIS DARK	C/s

## Brioche **de Miel y Canela**

**Amasado:** Pastar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica con una temperatura aproximada de 22/24°C. Una vez fuera de la pastadora, dejar reposar, dividir, y formar bolas de los tamaños deseados para las distintas aplicaciones y piezas (brioche, trenzas, cocas, etc...).

**Fermentar:** Poner en latas y pintar con huevo.

Temperatura: 28 – 30°C | Humedad: 75 - 80 % | Tiempo: 70-90 minutos aprox.

**Cocción:** Cocer a 180-185°C. El tiempo dependerá del tamaño de las distintas piezas.

**Ingredientes**

PANOVITE BRIOCHE SUPREME	1000gr.
Agua	450gr.
Levadura	60gr.
Miel	25gr.
Canela en polvo	14gr.



## Monkey **Bread**

**Elaboración:** Preparar el Brioche con la Receta básica. Formar bolas de 20-25gr. y poner a fermentar durante 1h-1:30h. Una vez desarrolladas, pasar por el azúcar moreno previamente mezclado con la canela en polvo. Poner las bolas pasadas por el azúcar en un molde previamente preparado con CARLEX SPRAY.

**Fermentar:** Temperatura: 28 – 30°C | Humedad: 75 - 80 % | Tiempo: 15-20 minutos aprox.

**Cocción:** Cocer a 180-185°C. El tiempo dependerá del tamaño de las distintas piezas.  
Desmoldear en caliente para mayor facilidad.

**Ingredientes**

PANOVITE BRIOCHE SUPREME	1.000gr.
Agua	450gr.
Levadura	60gr.
Azúcar Moreno	C/s
Canela en Polvo	C/s
CARLEX SPRAY	C/s





## Cruffins **con Masa Danesa**

**Amasado:** Pastar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica con una temperatura aproximada de 22/24°C. Una vez fuera de la pastadora, dejar reposar, y en la laminadora, formar tres pliegues sencillos incorporándole la margarina para hojaldrado. Estirar a un grosor de 1cm. y cortar rectángulos de 35-45gr. Enrollar y poner en moldes de madalena (capsulas o tulipas). También se puede hacer un surtido con distintos rellenos que se incorporan en la masa antes de enrollar (mermeladas, drops , cremas, etc...).

**Fermentar:** Poner en latas y pintar con huevo.

Temperatura: 28 – 30°C | Humedad: 75 - 80 % | Tiempo: 70-90 minutos aprox.

**Cocción:** Cocer a 180-185°C. El tiempo dependerá del tamaño de las distintas piezas. Suelen ser entre 15 y 25 min.

### Ingredientes

PANOVITE BRIOCHE SUPREME	1.000gr.
Agua	450gr.
Levadura	60gr.
Margarina para hojaldrado	550gr.

## Ensaimadas

**Amasado:** Pastar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica con una temperatura aproximada de 22/24°C. Una vez fuera de la pastadora, dejar reposar, dividir, y formar bolas de los tamaños deseados para las distintas piezas. Estirar las bolas con un rodillo y untar la margarina para hojaldrado (o la grasa que se pretenda aplicar). Estirar manualmente, pellizcando un lado de la masa y extendiendo la masa hacia un lateral, formando un triángulo de masa muy fina. Enrollar la masa con la grasa untada dejándola en el interior, formando unas barras alargadas con un extremo mas grueso que el otro. Dejar reposar tapado, en una bandeja previamente untada con un poco de aceite. Pasados unos minutos, estirar las barras y formar una espiral en las bandejas para hornear. Es importante calcular el espacio que necesita la pieza cuando desarrolle la fermentación.

**Fermentar:** Temperatura: 28 – 30°C | Humedad: 75 - 80 % | Tiempo: 90 minutos aprox.

Otra opción es dejar fermentar en una cajonera para pan durante 3-4 horas hasta que la pieza alcance el tamaño que le corresponde (sin vapor, ni temperatura adicional).

**Cocción:** Cocer a 215°C. El tiempo dependerá del tamaño de las distintas piezas. Suelen ser entre 8 y 10 min.



### Ingredientes

PANOVITE BRIOCHE SUPREME	1.000gr.
Azúcar	150gr.
Agua	450gr.
Levadura	60gr.
Margarina o Manteca de Cerdo	C/s