



*mix One*

NATURE



# mix One

## NATURE

¡Ha llegado nuestro preparado etiqueta limpia para *panettone*!

Sin aditivos ni lactosa, el Mix One Nature es ideal tanto para recetas tradicionales como veganas.

Fácil de usar y con ingredientes perfectamente equilibrados, garantiza una *textura esponjosa, húmeda y llena de sabor*.

Combínalo con nuestra levadura natural para un resultado *inmejorable*.

Además, permite almacenar las masas a +5°C sin perder calidad.





# panettone classico

## Receta para 5 piezas de 1000 g

### PRIMER AMASADO

1500 g MIX ONE NATURE  
 100 g LIEVITO NATURALE  
 780 g agua  
 2-4 g levadura de cerveza  
 70 g azúcar  
 300 g yema huevo  
 350 g mantequilla

Total 3102/3104 g

### SEGUNDO AMASADO

3102 g primer amasado  
 500 g MIX ONE NATURE  
 260 g azúcar  
 150 g yema huevo  
 470 g mantequilla  
 500 g pasas  
 200 g limón confitado  
 300 g naranja confitada  
 30 g AROMA PANETTONE  
 NATURALE

Total 5517/5519 g

- Colocar en la amasadora el *Mix One Nature*, las levaduras y el agua. Amasar durante al menos 20 min hasta obtener una masa suave y homogénea.
- Añadir el azúcar y continuar amasando hasta que se integre por completo.
- Agregar las yemas de huevo poco a poco, manteniendo la masa bien cohesionada.
- Incorporar la mantequilla blanda y seguir amasando durante unos 15 min, hasta que se absorba completamente. La masa debe quedar suave y sedosa.
- Tomar 300 g de masa como "muestra de control" y colócala en una jarra de 1 litro. Poner el resto de la masa en otro recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano* (temperatura de la masa entre 26-28°C).
- Dejar fermentar en un lugar cálido a 26-28°C durante unas 12-13 horas, hasta que la masa cuadruplique su volumen inicial.

- Colocar en la amasadora el *Mix One Nature* y el primer amasado. Amasar durante 15-20 min (dependiendo del tipo de amasadora).
- Añadir el azúcar y amasar hasta su completa absorción.
- Agregar poco a poco las yemas y el aroma, hasta que se integren por completo. Dejar que la masa se amase bien.
- Incorporar la mantequilla hasta que se absorba por completo.
- Añadir finalmente las frutas cristalizadas y las pasas, y amasar brevemente.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño o plástico y dejar reposar en un lugar cálido a 30° C durante una hora.
- Dividir la masa en las porciones deseadas, enrollar ligeramente y dejar reposar al aire durante 15 min (hasta que se forme una ligera capa).
- Enrollar la masa firmemente y colocarla en los moldes de *panettone*, dejar que fermente en un lugar cálido y húmedo durante 4-5 h, hasta que la masa esté a unos dos dedos del borde.
- Sacar de la fermentadora y dejar reposar sobre la mesa hasta que se forme una ligera capa. Marcar la parte superior del *panettone* con una cruz y colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro.
- Para porciones de 1 kg, hornear a 170-180° C durante unos 40-50 min (los últimos 7 minutos aproximadamente con la válvula y el tiro de aire abiertos). Las temperaturas y los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno. La temperatura interna del *panettone* debe alcanzar los 94°C.
- Inmediatamente después de la cocción, voltear los productos y colgarlos en los hierros correspondientes hasta que se enfríen.



### Receta para 5 piezas de 1000 g.

#### PRIMER AMASADO

1500 g MIX ONE NATURE  
800 g agua  
5 g levadura de cerveza  
150 g LIEVITO NATURALE  
400 g margarina  
100 g azúcar  
Total 2955 g

- Colocar en la amasadora el *Mix One Nature*, las levaduras y el agua. Dejar amasar durante al menos 20 min hasta obtener una masa suave.
- Añadir el azúcar y amasar hasta su completa absorción.
- Incorporar la margarina y amasar durante unos 15 min en total, hasta que se absorba completamente. La masa debe quedar suave y sedosa.
- Tomar 300 g de masa como "muestra de control" y colocarla en una jarra de 1 litro. Poner el resto de la masa en otro recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano* (temperatura de la masa entre 26-28° C).
- Dejar fermentar en un lugar cálido a 26-28° C durante unas 12-13 h, hasta que la masa cuadruple su volumen inicial.

#### SEGUNDO AMASADO

2955 g primer amasado  
500 g MIX ONE NATURE  
300 g azúcar  
450 g margarina  
50 g mantequilla de cacao  
(en trozos pequeños)  
50 g agua  
500 g IVORY COAST CHIPS  
Total 4810 g

- Colocar en la amasadora el *Mix One Nature*, el primer amasado, la levadura de cerveza y el agua. Amasar durante 15-20 min (dependiendo del tipo de amasadora).
- Añadir el azúcar y amasar hasta su completa absorción.
- Incorporar la margarina y la manteca de cacao derretida.
- Añadir finalmente las chispas de chocolate y amasar brevemente.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño o plástico y dejar reposar en un lugar cálido a 30° C durante una hora.
- Dividir la masa en las porciones deseadas, enrollar ligeramente y dejar reposar al aire durante 15 min (hasta que se forme una ligera capa).
- Enrollar la masa firmemente y colocarla en los moldes de *panettone*, dejar fermentar en un lugar cálido y húmedo durante 4-5 h, hasta que la masa esté a unos dos dedos del borde.
- Sacar de la fermentadora y dejar reposar sobre la mesa hasta que se forme una ligera capa. Marcar la parte superior del *panettone* con una cruz y colocar una nuez de margarina en el centro.
- Para porciones de 1 kg, hornear a 170-180° C durante unos 40-50 minutos (los últimos 7 min aproximadamente con la válvula y el tiro de aire abiertos). Las temperaturas y los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno. La temperatura interna del *panettone* debe alcanzar los 94°C.
- Inmediatamente después de la cocción, voltear los *panettoni* y colgarlos en los hierros correspondientes hasta que se enfríen.



Receta para 5 piezas de 1000 g.

#### PRIMER AMASADO

1500 g MIX ONE NATURE  
150 g LIEVITO NATURALE  
800 g agua  
30 g levadura de cerveza  
70 g azúcar  
300 g yema de huevo  
350 g mantequilla

Total 3200 g

#### SEGUNDO AMASADO

3200 g primer amasado  
500 g MIX ONE NATURE  
260 g azúcar  
150 g yema de huevo  
475 g mantequilla  
800 g fruta confitada  
30 g AROMA PANETTONE

NATURALE

Total 5415 g

- Colocar en la amasadora el *Mix One Nature*, las levaduras y el agua. Dejar amasar durante al menos 20 min hasta obtener una masa suave y homogénea.
- Añadir el azúcar y amasar hasta su completa absorción.
- Agregar las yemas de huevo poco a poco, manteniendo la masa bien cohesionada.
- Incorporar la mantequilla blanda y amasar durante unos 15 min, hasta su completa absorción. La masa debe quedar suave y sedosa.
- Tomar 300 g de masa como "muestra de control" y colocarla en una jarra de 1 litro. Colocar el resto de la masa en otro recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano* (temperatura de la masa entre 26-28°C).
- Dejar fermentar en un lugar cálido a 26-28°C durante unas 5 h, hasta que la masa cuadruplique su volumen inicial.

- Colocar en la amasadora el *Mix One Nature* y el primer amasado. Amasar durante 15-20 min (dependiendo del tipo de amasadora).
- Añadir el azúcar y amasar hasta que se absorba por completo.
- Incorporar las yemas y el aroma en varias veces, hasta su completa absorción. Dejar que la masa se desarrolle bien.
- Integrar la mantequilla hasta que se absorba completamente.
- Añadir finalmente las frutas confitadas y amasar brevemente.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño o plástico y dejar reposar en una cámara a 30° C durante una hora.
- Dividir la masa en las porciones deseadas, enrollar ligeramente y dejar reposar al aire durante 15 min (hasta que se forme una ligera capa).
- Enrollar bien la masa y colocarla en los moldes para *panettone*, dejar en la cámara para que fermente con humedad durante 2,5-3 h, hasta que la masa esté a unos dos dedos del borde.
- Sacar de la cámara y dejar reposar sobre la mesa hasta que se forme una ligera capa. Hacer un corte en cruz en la parte superior del *panettone* y colocar una nuez de mantequilla blanda en el centro.
- Para porciones de 1 kg, hornear a 170-180° C durante unos 40-50 min (los últimos 7 min aproximadamente con la válvula y el tiro de aire abiertos). Las temperaturas y los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno. La temperatura interna del *panettone* debe alcanzar los 94° C.
- Justo después de la cocción, voltear los productos y colgarlos en los hierros adecuados hasta que se enfríen.



## RECETA 5 PIEZAS 750 G PRIMER AMASADO

600 g MIX ONE NATURE  
50 g LIEVITO NATURALE  
15 g levadura de cerveza  
300 g agua  
70 g yema de huevo  
140 g mantequilla  
Total 1175 g

## SEGUNDO AMASADO

1175 g primer amasado  
1400 g MIX ONE NATURE  
220 g azúcar  
300 g agua  
100 g yema de huevo  
170 g huevos enteros

## Emulsión

500 g mantequilla  
50 g manteca de cacao  
(en trozos)  
70 g yema de huevo  
100 g azúcar  
10 g AROMA VANILLA  
10 g AROMA  
MANTEQUILLA

Total 4105 g

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes excepto la mantequilla. Dejar amasar durante al menos 20 min hasta obtener una masa suave.
- Añadir la mantequilla y amasar hasta que se absorba completamente.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño o plástico y poner en la cámara de fermentación a 26-28° C con un 75% de humedad relativa durante 5 h o hasta que triplique su volumen inicial.
- Colocar en la amasadora *Mix One Nature*, el primer amasado y el agua mezclada con los huevos enteros. Amasar durante 15-20 min (dependiendo del tipo de amasadora).
- Añadir el azúcar y amasar hasta que se absorba completamente.
- Añadir la yema de huevo, dejar que se mezcle y que la masa se vuelva elástica.
- Añadir la emulsión y amasar bien.
- Colocar la masa en un recipiente engrasado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño o plástico y poner en la cámara a reposar a 30° C durante 40 min.
- Dividir la masa en el tamaño deseado, enrollar ligeramente y dejar reposar al aire durante 15 min (hasta que se forme una ligera capa en la superficie).
- Enrollar la masa bien apretada y colocar en los moldes de *pandoro* engrasados con mantequilla blanda. Poner en la cámara de fermentación durante 10 h, con poca humedad a 26° C.
- Sacar de la cámara y dejar reposar en la mesa hasta que se forme una ligera capa en la superficie.
- Para piezas de 750 g, hornear a 170-180° C durante aproximadamente 45-50 min (de los cuales, los últimos 7 min con la válvula y el tiro de aire abiertos). Las temperaturas y tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno. En el centro, el *pandoro* debe alcanzar los 94° C.
- Justo después de la cocción, el *pandoro* debe dejarse enfriar en el molde durante 8 h antes de desmoldarlo.



## RECETA 5 PIEZAS 750 G PRIMER AMASADO

600 g MIX ONE NATURE  
50 g LIEVITO NATURALE  
15 g levadura de cerveza  
300 g agua  
150 g margarina  
Total 1130 g

## SEGUNDO AMASADO

1130 g primer amasado  
1400 g MIX ONE NATURE  
250 g azúcar  
450 g agua  
5 g levadura de cerveza

## Emulsión

500 g margarina  
80 g manteca de cacao  
(en trozos)  
100 g azúcar glase  
10 g AROMA NARANJA  
10 g PASTA VAINILLA

## CLASSICA

Total 3940 g

- Poner en la amasadora todos los ingredientes excepto la margarina y dejar amasar durante al menos 20 min.
- Añadir la margarina y dejar amasar hasta su completa absorción.
- Colocar la masa en un recipiente untado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con paño o plástico y colocar en la cámara de fermentación a 26-28°C con un 75% de humedad relativa durante 5 h o hasta que triplique su volumen inicial.
- Poner en la amasadora el *Mix One Nature*, el primer amasado, la levadura y el agua. Amasar durante 15-20 min (según el tipo de amasadora).
- Añadir el azúcar y amasar hasta su completa absorción. Añadir la emulsión y amasar bien.
- Colocar la masa en un recipiente untado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con paño o plástico y dejar reposar en una cámara de fermentación a 30° C durante 40 min.
- Dividir la masa en las porciones deseadas, enrollar ligeramente y dejar reposar al aire durante 15 min (hasta que se forme una ligera piel).
- Enrollar la masa bien apretada y colocarla en moldes para *pandoro* engrasados con margarina blanda. Dejar en la cámara de fermentación durante 10 h, con poca humedad a 26° C.
- Sacar de la cámara y dejar reposar en la mesa hasta que se forme una ligera piel.
- Para porciones de 750 g, hornear a 170-180° C durante aproximadamente 45-50 min (de los cuales los últimos 7 min aproximadamente con la válvula y la ventilación abiertas). Las temperaturas y tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno. El centro del *pandoro* debe alcanzar 94° C.
- Justo después de la cocción, dejar enfriar el *pandoro* en el molde durante 8h antes de desmoldar.



## RECETA 5 PIEZAS 750 G PRIMER AMASADO

600 g MIX ONE NATURE  
50 g LIEVITO NATURALE  
15 g levadura de cerveza  
300 g agua  
70 g yema de huevo  
140 g mantequilla

Total 1175 g

## SEGUNDO AMASADO

1175 g primer amasado  
1400 g MIX ONE NATURE  
220 g azúcar  
300 g agua  
170 g yema de huevo  
130 g huevos enteros

## Emulsión

500 g mantequilla  
50 g manteca de cacao  
(en trozos)  
70 g yema de huevo  
100 g azúcar  
10 g AROMA NARANJA  
10 g AROMA VAINILLA

COMBANI

Total 4065 g

- Poner en la batidora espiral o de inmersión todos los ingredientes excepto la mantequilla. Dejar amasar durante al menos 20 min hasta obtener una masa lisa.
- Añadir la mantequilla y amasar hasta su completa absorción.
- Colocar la masa en un recipiente untado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con un paño de plástico y dejar reposar en la cámara de fermentación a 26-28° C con un 75% de humedad relativa durante 5 horas o hasta que triplique su volumen inicial.

- Poner en la amasadora *Mix One Nature*, la primera masa y el agua junto con los huevos enteros. Amasar durante 20 min
- Añadir el azúcar y amasar hasta que se absorba completamente.
- Añadir la yema de huevo hasta que se absorba por completo. Dejar que la masa se incorpore bien.
- Añadir la emulsión y amasar bien.
- Colocar todo en un recipiente untado con *Desmoldeante Agrano*, cubrir con paño o plástico y dejar reposar en una cámara a 30° C durante 40 min.
- Dividir la masa en la porción deseada y dejar reposar una noche en el refrigerador.
- Desgasificar la masa, enrollar la masa y colocar en moldes engrasados con mantequilla blanda. Dejar fermentar en una cámara durante 3-4 h, con poca humedad a 26-28° C.
- Sacar de la cámara y dejar reposar en la mesa hasta que se forme una ligera costra.
- Para porciones de 750 g, hornear a 170-180° C durante unos 45-50 min (los últimos 7 min aproximadamente con la válvula y la extracción de aire abiertas). Las temperaturas y tiempos de cocción pueden variar según el tipo de horno.
- Justo después de la cocción, dejar enfriar el *bossolà* en el molde durante 8 h.



# mix One

NATURE



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Martin Braun, S.A.** Pol. Ind. La Serreta, C/ Montevideo, s/n.  
Apartado de correos, 271 30500 Molina de Segura - Murcia - España  
Tel +34 968 611 712 info@martinbraun.es [www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)