MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



5 OTTOBRE 2026

CON ***GIUSEPPE MANCINI***

PANETTONE EXTREME.
BILANCIAMENTO E PERSONALIZZAZIONE.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MADRE 150 - BASE

1° Impasto		
Impastare per 15 minuti		
Farina	1.000	g
Madre 150	230	g
Acqua	555	g
Lievito di birra	2,5	g
Aggiungere in più volte		
Zucchero	185	g
Unire		
Burro Morbido	246	g
Aggiungere poi		
Tuorli	169	g
Sale	15	g
Totale	**2.403**	**g**
Temperatura finale 26/28°C		
Tempo di impasto 20/25 minuti		
Lievitazione in cella 24°/26° C HR 75%		

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MADRE 150 - BASE

2° Impasto		
Sgasare il primo impasto in macchina e poi unire		
1° impasto	**2.403**	**g**
Farina	308	g
Panet-1 plus	30	g
Pater Pasticceria	77	g
Acqua Fredda	62	g
Dopo 15/20 minuti aggiungere		
Zucchero	246	g
Ultimare con		
Burro Morbido	246	g
Pasta Arancio	60	g
Vaniglia	3	g
Versare		
Tuorli	154	g
Quindi Inserire gli inerti		
Arancia Candita	230	g
Cedro Candito	170	g
Uvetta	415	g
Totale	**4.404**	**g**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MADRE 150 - BASE

Temperatura finale 26/28°C
Tempo di impasto 25/30 minuti
Far puntare in cella 26° C HR 75% - 1h
Pezzare, fare prima pirlata poi riposo 10/15 Minuti e procedere con la seconda pirlata e mettere nei pirottini
Lievitazione in cella 28°C HR 70% - 4/5h
COTTURA: al cuore 97/98°C

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MADRE 150 - EXTREME

1° Impasto		
Impastare per 15 minuti		
Farina	1.000	g
Madre 150	200	g
Acqua	560	g
Lievito di birra	1,6	g
Aggiungere in più volte		
Zucchero	180	g
Unire		
Burro Morbido	370	g
Aggiungere poi		
Tuorli	260	g
Sale	8	g
Totale	**2.580**	**g**
Temperatura finale 26/28°C		
Tempo di impasto 20/25 minuti		
Lievitazione in cella 24°/26° C HR 60%		

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MADRE 150 - EXTREME

2° Impasto

Sgasare il primo impasto in macchina e poi unire		
1° impasto	**2.580**	**g**
Farina	380	g
Panet-1 plus	28	g
Pater Pasticceria	80	g
Acqua Fredda	80	g
Dopo 15/20 minuti aggiungere		
Zucchero	250	g
Miele	60	g
Unire		
Burro Morbido	380	g
Pasta Arancio	70	g
Zest limone	1	g
Zest arancia	2	g
Vaniglia	2	g
Versare		
Tuorli	270	g
Quindi Inserire gli inerti		
Arancia candita	280	g
Cedro candito	190	g
Uvetta	700	g
Totale	**5.353**	**g**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MADRE 150 - EXTREME

Temperatura finale 26/28°C
Tempo di impasto 25/30 minuti
Far puntare in cella 26° C HR 75% - 1h
Pezzare, fare prima pirlata poi riposo 10/15 Minuti e procedere con la seconda pirlata e mettere nei pirottini
Lievitazione in cella 28°C HR 70% - 4/5h
COTTURA: al cuore 97/98°C

PRODOTTI UTILIZZATI

PRODOTTI	
MADRE 150	GDI492
PATER PASTICCERIA	GDI570NCC
PANET-1 PLUS	GDI44230

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Minetti 1980 S.r.l.
Via Dell'Artigianato, 22
24046 Osio Sotto (BG)

+39 035 260360
info@minetti1980.com
minetti1980.com