



 **Typ:** Fine Food

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

Classic Recipe

Relanghe
Panettone 1 Kg

CHF 32.00

Degustationsnotiz

Aus natürlichem Treibmittel gebackenes Produkt mit Piemont Haselnuss - Glasur 8% und 2% Mandeln geschmückt. Produkt ausschliesslich aus Piemont-Haselnüssen hergestellt. Zutaten: Weizenmehl, Rosinen 17%, Eigelb, kandierte Orangenschale 9% (Orangenschale, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker), Butter, Rohrzucker, natürliche Hefe (Weizenmehl), Emulgatoren: E471, E322, Glukose-Fruktose-Sirup, invertierter Zuckersirup, Gerstenmalz, Salz, Aromen. Zutaten Haselnüsse, Glasur und Dekoration: Zucker, Eiweiss, Piemont Haselnuss 12% (entspricht 1% des Produkts), Mandeln, Aprikosenkerne, Reismehl. Kann Spuren von Soja enthalten. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis 31.03.2024.

Nährwertdeklaration (Durchschnittswerte in 100g): Energie - 1489 kJ/ 355kcal , Fett 13g (davon gesättigte Fettsäuren 7.5 g), Kohlenhydrate 51g (davon Zucker 30g), Eiweiss 6.8g, Salz 0.25g

Produzenten-Informationen

Das Geheimnis eines guten Panettone beginnt beim Hefestock. Die Ur- oder Mutterhefe wurde über Jahre gepflegt, verbessert und erneuert und so weitergezüchtet, dass sie den Vorstellungen und hohen Qualitätsansprüchen der Firma Relanghe entspricht. Zuerst werden Mehl, Mutterhefe, Eier, Butter und Rohrzucker zu einem ersten Teig verarbeitet, den man über Nacht quellen lässt. Nach bestandener Qualitätskontrolle wird der Teig geknetet und mit Rosinen und Moscato d'Asti angereichert. Anschliessend wird der Teig geteilt und geformt, so dass die Teigmasse die Form eines Balls annimmt, die „bolo“ genannt wird. Danach kommt der Teig in eine feucht-warme Gärkammer. Vor dem Backen wird eine gut durchmischte Glasurmasse aus Zucker, Eiweiss und Haselnüssen auf den Panettone gestrichen und Mandeln darüber verteilt. Nun ist er für den Backofen bereit, wo ein Panettone von 1 kg ca. 40 Minuten verbringt.

Natürlich hängt die genaue Backdauer vom Gewicht des

Panettone ab. Nach dem Backen wird der Panettone gedreht und während 9 Stunden bei Zimmertemperatur von maximal 20° C abgekühlt. In dieser Phase verliert der Panettone nochmals an Feuchtigkeit, was schon während dem Backvorgang passiert ist. Bis der Panettone ganz abgekühlt ist und bevor er eingepackt wird, verliert er etwa 10% seines Gewichts. Jeder einzelne Panettone wird mit Liebe und Sorgfalt von Hand verpackt und mit einer farbigen Schleife versehen.