



DISPLAY CONDITIONS

Ambient



CATEGORY

Bakery, Breads, Rolls & Pastry



OCCASION

Afternoon Tea, BBQ, Celebration,
Christmas, Festive, Summer



FINISHED PRODUCT

Ocassion Bread, Panettone

BLUE VELVET PANETTONE

INGREDIENTS

Group A

Ingredient	KG
Wheat Flour	1.800
<u>BAKELS BLUE VELVET CAKE MIX</u>	0.200
Egg Yolk	0.030
Eggs	0.200
Sugar	0.120
Butter	0.220
Salt	0.030
<u>BAKELS INSTANT ACTIVE DRIED YEAST</u>	0.030
Fresh Milk	0.340
Total Weight:	2.970

Group B

Ingredient	KG
Raisin (pre-soak)	0.450
Lemon Peel	0.120
Orange Candy	0.050
Total Weight:	0.620

METHOD

1. Place all ingredients (A) into a mixing bowl and mix for 2 minutes at low speed and 6 minutes at medium speed.
2. Fold in ingredients (B) and continue to mix on low speed until well combined.
3. Desired dough temperature 26°C to 28°C.
4. Divide the dough into 600gm and round it put into the square bread mould.
5. Proof the dough for 40-50 minutes or until fully proofed.
6. Proof at temperature 35°C/80%
7. Proof the dough +/- 60 minutes or until fully proofed.
8. Brush dough with egg wash.
9. Baking Temperature : Top 165°C Bottom 190°C Baking Time: Approximately 45 minutes or fully baked.

Cara-cara

1. Letakkan semua bahan (A) ke dalam busur pencampuran dan kacau selama 2 minit pada kelajuan rendah dan 6 minit pada kelajuan sederhana.
2. Lipat dalam bahan (B) dan terus bercampur pada kelajuan rendah sehingga digabungkan dengan baik.
3. Inginkan suhu doh 26 ° C hingga 28 ° C.
4. Bahagikan doh ke dalam 600gm dan bulatkan ke dalam acuan roti persegi.
5. Bukti doh selama 40-50 minit atau sehingga dibuktikan sepenuhnya.
6. Bukti pada suhu 35 ° C / 80%
7. Bukti doh +/- 60 minit atau sehingga dibuktikan sepenuhnya.
8. Berus doh dengan basuh telur.
9. Suhu penaik : Top 165°C Bawah 190°C Masa penaik: Kira-kira 45 minit atau dibakar sepenuhnya.