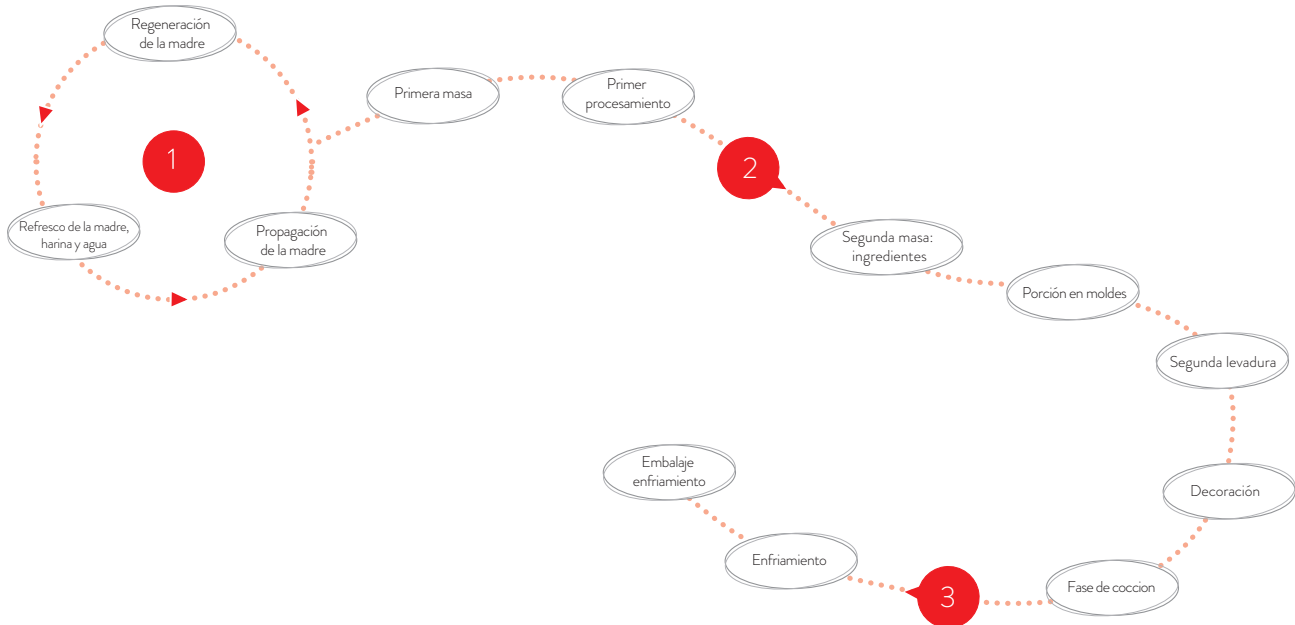


Los Tres Días del Panettone Bonifanti

Se requieren 3 días de trabajo, paciencia y atención especial para crear un panetón Bonifanti.



■ PRIMER DÍA: PREPARACIÓN

Respetando los ritmos lentos de la fermentación natural, las levaduras vivas de la “Madre Bianca Bonifanti” se alimentan y refrescan constantemente con la adición de agua y harina.

El primer paso de la preparación consiste en la división de la masa: una parte se conserva para los trabajos subsiguientes, mientras que otra parte comienza su viaje para convertirse en un Panettone Bonifanti. Agregue más agua y harina y deje reposar, tiempo durante el cual la masa alcanza el nivel correcto de levadura.

Con la adición de azúcar, mantequilla y huevos, permanece durante la noche en un ambiente de temperatura y humedad controlados. Y, finalmente, la mañana después de la espera se paga como siempre: la masa ha triplicado su volumen.

■ SEGUNDO DÍA: MASA Y REPOSTERÍA

La mañana del segundo día está dedicada a la “segunda masa”, en la que se agregan, además de los ingredientes básicos, los que caracterizan: la naranja, el cedro, el melocotón, la pera, el albaricoque, la cereza negra, la cereza, Uvas, chocolate, muchos sabores naturales que hacen que Bonifanti Panettone sea único.

La masa así enriquecida con entonaciones y matices de sabores se reparte, se redondea y se deja reposar nuevamente, cada panetón dentro de su propio “pirottino”.

En el lento paso del día, la levadura natural produce la “segunda levadura” y solo hacia la tarde el panetón está listo para una cocción gradual después de haber sido cubierto con un glaseado de avellanas y enriquecido con almendras o azúcar granulada. Al final de la cocción, el panettone, recién horneado, comienza la fase de enfriamiento que tiene lugar a temperatura ambiente toda la noche, en posición invertida para favorecer una difusión uniforme de los sabores y sabores emitidos por los ingredientes, sin el uso de tecnologías para la extracción de calor.

■ TERCER DÍA: ENVASADO

Respetar los tiempos de enfriamiento es uno de los secretos para garantizar la calidad y el sabor de Bonifanti Panettone. Solo en la mañana del tercer día, cuando han pasado más de 48 horas desde el inicio del procesamiento, el panettone ha finalizado su ciclo de procesamiento y está esperando el toque final: el embalaje a mano. El resultado es un trabajo de alta artesanía, hermoso a la vista, memorable a su gusto.

