



Panellet de piñones

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	TxT Base Panellet		400	38,46	384,62
	Clara de huevo		90	8,65	86,54
45100030	Piñón crudo país	Sosa	400	38,46	384,62
	Pintura de huevo para panellet		150	14,42	144,23
	Para 1 kg	Total	1040		1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Mezclar el TxT base con la clara de huevo. Reposar un mínimo de 8 horas en nevera. Formar barras con la masa. Cortar trozos de la medida deseada y bolear. Mezclar la pintura de huevo con los piñones. Rebozar las bolas de mazapán con los piñones remojados en la pintura de huevo. Escurrir y volver a pintar con la pintura de huevo. Escurrir de nuevo. Cocer en horno a 245 °C durante 5-6 minutos.

TxT Base Panellet

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
45060000	Harina de almendra cruda	Sosa	500	49,36	493,58
00100300	Azúcar lustre	Sosa	450	44,42	444,23
00100112	Trehalosa	Sosa	50	4,94	49,36
	Piel de limón rallada		10	0,99	9,87
11000035	Flor de sal del Delta del Ebro	Sosa	2	0,20	1,97
46000122	Aroma natural de piel de limón	Sosa	1	0,10	0,99
	Para 1 kg	Total	1013		1000

Mezclar todos los ingredientes en la KitchenAid con pala hasta conseguir una mezcla homogénea.

Pintura de huevo para panellet

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Yema de huevo		300	49,92	499,17
	Huevo entero		100	16,64	166,39
	Jarabe base 30 Baume		140	23,29	232,95
00100214	Azúcar invertido	Sosa	60	9,98	99,83
59400134	Colorante natural piel de naranja	Sosa	1	0,17	1,66
	Para 600 g	Total	601		1000

Mezclar todos los ingredientes en frío sin batir.

Jarabe base 30 Baume

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Azúcar granulado		580	57,43	574,26
	Agua		430	42,57	425,74
	Para 1 kg	Total	1010		1000

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición.

