

Lista de ingredientes para la receta Panes Festivos

Decoración

- Cerezas confitadas Cantidad necesaria
- Fondant Cantidad necesaria
- Almendras Cantidad necesaria
- Cáscara de naranja confitada Cantidad necesaria

Masa

- Manteca 120 g
- Ralladura de limón 1 Unidad
- Levadura fresca 25 grs.
- Azucar 100 grs.
- Huevos 3 Unidades
- Esencia De Vainilla A gusto
- Miel 20 grs.
- Agua de azahar Cantidad necesaria
- Harina 000 350 g
- Ralladura de naranja 1 Unidad

Panettone, masa previa

- Leche 100 cc
- Levadura fresca 12 grs.
- Harina 000 150 g

Relleno

- Azucar impalpable Cantidad necesaria
- Cáscaras de naranja confitadas 75 g
- Manteca derretida 50 g
- Almendras Tostadas 150 g
- Cáscara de naranja confitada 150 grs.
- Pasas de Uva 250 grs.
- Pasas de Uva 200 grs.

Stollen

- Leche 250 cc
- Cardamomo molido 5 Una pizca
- Levadura fresca 30 grs.
- Azucar 60 grs.
- Harina 0000 500 grs.
- Yemas 3 Unidades
- Manteca pomada 150 grs.
- Esencia De Vainilla A gusto