

DIRETRIZES GERAIS PANETTONE BAIXO TRADICIONAL

Em geral, o Panettone deve ter as seguintes características:

- Elaborado de acordo com o método tradicional de **fermentação natural**
- **Ausência** absoluta de **conservantes**
- Peso de cada Panettone: **1 Kg**. Há uma tolerância máxima de 50 gramas por excesso e zero gramas por defeito. Ao calcular o peso, também deve ser incluída a forma (molde).
- **Baixo**: use um molde de 21 centímetros de diâmetro e 7 centímetros de altura
- **Scarpatura**: antes do cozimento, é feito um corte transversal (uma cruz) na cúpula da massa; então com os dedos (ou com a lâmina de barbear) os triângulos formados pela seção transversal são levantados; em seguida, a manteiga é colocada na parte descoberta. (Olhe para a foto abaixo*)
- **Sem** nenhum tipo de **cobertura** (sem colocar glacê)

O não cumprimento dessas regras implica a exclusão imediata da competição.

* Fotos da "scarpatura"



Corte transversal (cruz)



Scarpatura