

REGLAS GENERALES PANETTONE “SCARPATO” BAJO TRADICIONAL

En general, Panettone debe tener las siguientes características:

- Elaborado según el método tradicional de **fermentación natural**
- Absoluta **ausencia de conservantes**
- Peso de cada Panettone: **1 Kg.** Hay una tolerancia máxima de 50 gramos por exceso y cero gramos por defecto. Al calcular el peso, también se debe incluir el molde.
- **Bajo:** utilice un molde de 21 centímetros de diámetro y alto 7 centímetros
- **Scarpato:** antes de cocinar, se hace un corte transversal (una cruz) en la cúpula de la masa; luego con los dedos (o con la hoja de afeitar) se levantan los triángulos que se forman por el corte transversal; luego se pone la mantequilla en la parte descubierta. (Mira la fotos de abajo*)
- **No glaseado**

El incumplimiento de estas reglas implica la exclusión inmediata de la competencia.

* Fotos de la “scarpatura”



Corte transversal (cruz)



Scarpatura