



世界甜品  
PANETTONE 意大利

潘娜托尼 PANETTONE

米兰面包师Angelo Motta使潘娜托尼名闻天下。因为他彻底改变了传统的潘娜托尼制作方式，在烹饪前将面团发酵三倍，赋予其高大的圆顶形状。

竞争对手 Gioacchino Alemagna得知之后，也改写了潘娜托尼的配方，并以自己的名字命名了一个至今仍然存在的流行品牌。两者之间的激烈竞争导致了这种传统甜点越来越流行，越来越受欢迎。

传统的潘娜托尼面包呈圆柱形，顶部为圆顶。高度大于宽度，在深色的外表下有一个柔软的内部，里面塞满了来自米兰的葡萄干和蜜饯柠檬皮，受到了全世界烘焙爱好者的喜爱。

潘娜托尼 | RECOMMEND 模具推荐



活动凸点蛋糕模(阳极)	1.2mm铝合金
SN5142 6"	152x145x89mm
	1.0mm铝合金
SN5152 8"	203x196x94mm



628x486x1001mm 铝合金+聚碳酸酯(PC)  
SN1972 9层固定密封式铝合金台车(阳极+硬膜)