

# Panetone Trufado Dueto Maracujá E Chocolate

2253

## Ingredientes

### Acabamento

360g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

### Montagem

3kg Panetone Com Gotas De Chocolate Pronto (Rec.1780)

1kg Panecream Panecream



## Modo de Fazer

### RECHEIO DE MARACUJÁ

01. Colocar o leite condensado e o creme de leite em uma panela e levar ao fogo baixo até engrossar e desgrudar do fundo da panela.
02. Adicionar o suco de maracujá concentrado e misturar até homogeneizar.
03. Retirar do fogo. Esfriar.
04. Adicionar o Zeelandia Recheio de Leite Condensado e misturar até homogeneizar. Reservar.

### DICA

- O Zeelandia Recheio de leite Condensado pode ser substituído pelo Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto.

### MONTAGEM

01. Com o auxílio de uma faca de serra pequena, fazer seis furos na cúpula do panetone até chegar no fundo da forma. Atenção! Não perfurar o fundo da forma ou rasgar as laterais.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar parte do recheio de maracujá reservado (165 g) na metade dos furos e completar com o Zeelandia Panecream (165 g).

### DICA

- Atenção: ao adicionar outros ingredientes ao Panecream a validade do panetone recheado é reduzida.

### ACABAMENTO

01. Aquecer o ChocoNut Chocolatier em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Com o auxílio de um pincel, aplicar sobre os panetones. Atenção! Não deixar escorrer nas laterais.
03. Decorar com confeitos de sua preferência.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

6 Unidades de 910 g

## Validade

## Equipamentos

---

Fogão

---

Saco De Confeitar

---

Panela

---

Balança

---

Pincel

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Faca De Serra

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 80g contém (em média): % VD (\*)**

|                        |         |    |
|------------------------|---------|----|
| V. Energético (kcal)   | 281     | 14 |
| V. Energético (kJ)     | 1178 kJ | 14 |
| Carboidratos (g)       | 43      | 14 |
| Proteínas (g)          | 4.3     | 9  |
| Fibra Alimentar (g)    | 0.9     | 4  |
| Sódio (mg)             | 112     | 5  |
| Açúcares totais (g)    | 17      |    |
| Aç adicionados (g)     | 16      | 32 |
| Gorduras totais (g)    | 10      | 15 |
| Gorduras saturadas (g) | 5.4     | 27 |
| Gorduras trans (g)     | 0       | 0  |