

2253

Ingredientes

Recheio de Maracujá

100.0	ml	Suco De Maracujá Concentrado
500.0	g	Recheio Leite Condensado
200.0	g	Creme De Leite
400.0	g	Leite Condensado

Montagem

3.0	kg	Panetone Com Gotas De Chocolate
1.0	kg	Panecream

Acabamento

360.0	g	Choconut Chocolatier
-------	---	----------------------



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

192 horas

Equipamentos

Fogão

Saco De Confeitar

Panela

Balança

Pincel

Recipiente

Bico Liso

Faca De Serra

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):

		%VD*
V. Energético (kcal)	283 kcal	14
V. Energético (kJ)	1186 kJ	14
Carboidratos (g)	43 g	14
Proteínas (g)	4.3 g	6
Gord. Totais (g)	11 g	19
Gord. Saturadas (g)	5.8 g	26
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.9 g	4
Sódio (mg)	114 mg	5