

Panetone Floresta Negra

2254

Ingredientes

Recheio de Cereja

300.0 g Cerejas Em Calda

1.0 kg Panecream

Montagem

2.0 kg Panetone Com Gotas De Chocolate

Acabamento

300.0 g Raspas De Chocolate

350.0 g Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

RECHEIO DE CEREJA

01. Colocar as cerejas no liquidificador e bater até formar uma pasta.

02. Colocar o Zeelandia Panecream e a pasta de cereja em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

DICA

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

MONTAGEM

01. Com o auxílio de uma faca de serra pequena, fazer cinco furos na cúpula do panetone até chegar no fundo da forma. Atenção! Não perfurar o fundo da forma e rasgar as laterais.

02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o parte do recheio de cereja reservado (325 g) em cada panetone, de forma que fique bem distribuído entre os furos.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoNut banho-maria ou microondas até a consistência desejada.

02. Com o auxílio de um pincel, aplicar sobre os panetones. Cuidado! Não deixar escorrer nas laterais.

03. Decorar com as raspas de chocolate e cerejas a gosto.

04. Peneirar açúcar de confeitiro a gosto sobre a decoração.

DICA

- Aplicar as raspas de chocolate no Chocolatier ChocoNut ainda quente para facilitar a aderência.

Dicas

Rendimento/Quebra

4 Unidades de 985 g

Validade

Equipamentos

Liquidificador

Peneira

Saco De Confeitar

Balança

Pincel

Recipiente

Bico Liso

Microondas

Faca De Serra

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

V. Energético (kcal)	287 kcal	14
V. Energético (kJ)	1205 kJ	14
Carboidratos (g)	43 g	14
Proteínas (g)	4.0 g	5
Gord. Totais (g)	11 g	20
Gord. Saturadas (g)	5.9 g	27
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.1 g	4
Sódio (mg)	100 mg	4