Panetone Floresta Negra

2254

Ingredientes

Acabamento

300g	Raspas De Chocolate
350g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Montagem

2kg	Panetone Com Gotas De Chocolate Pronto (Rec.1780)

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 confeiteiro 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

480 horas

Equipamentos

- Liquidificador
- Peneira
- Saco De Confeitar
- Balança
- Pincel
- Recipiente
- Bico Liso
- Microondas
- Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	285	14
V. Energético (kJ)	1195 kJ	14
Carboidratos (g)	43	14
Proteínas (g)	4.1	8
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	98	4
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	5.4	27
Gorduras trans (g)	0	0