

Galup Cappuccino Com Panecream

2261

Ingredientes

PREPARO

100.0	g	Fermento Biológico Fresco
700.0	ml	Água Gelada
2.0	kg	Pão De Chocolate
200.0	g	Pamix 20
140.0	g	Gemas De Ovos
600.0	g	Gotas De Chocolate

RECHEIO

100.0	g	Café Solúvel
80.0	ml	Água
2.3	kg	Panecream

ACABAMENTO

200.0	g	Raspas De Chocolate
600.0	g	Fondant F10
60.0	ml	Leite Líquido
600.0	g	Chocodark Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate e o Pamix 20 na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar as gemas e parte da água gelada (400 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água gelada (300 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
05. Dividir em partes de 370 g.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
07. Bolear novamente.
08. Achatar as massas com as mãos e colocar em formas para galup (17 cm de diâmetro).
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2:30 h ou até o centro da peça ficar na altura da borda da forma.
10. Fornear a 170°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro sem vapor. Esfriar.

RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Panecream em um recipiente.

02. Diluir o café solúvel em 40 ml de água quente e adicionar ao recheio. Misturar até homogeneizar.
03. Com auxílio de uma faca fazer oito furos na superfície da Galup de forma que fiquem bem distribuídos.
04. Com auxílio de um saco de confeitar e um bico liso aplicar aproximadamente 250 g de recheio Panecream dentro dos furos. Reservar.

DICA

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

ACABAMENTO

01. Colocar o Zeelandia Fondant, o Chocodark Chocolatier e o leite em uma panela.
02. Aquecer em banho-maria e misturar até homogeneizar.
03. Com auxílio de um pincel aplicar ainda quente sobre as peças de Galup.
04. Decorar a borda da Galup com as raspas de chocolate.

Dicas

Outros forneamentos:

-Forno Turbo 150°C por aproximadamente 35 minutos.

Rendimento/Quebra

10 unidades de 720 g

Validade

720 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Balança

Pincel

Recipiente

Forma Galup

Bico Liso

Faca De Serra

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	224 kcal	11
V. Energético (kJ)	938 kJ	11
Carboidratos (g)	35 g	12
Proteínas (g)	2.8 g	4
Gord. Totais (g)	8.0 g	15
Gord. Saturadas (g)	4.1 g	19
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.1 g	4
Sódio (mg)	107 mg	4