

2273

Ingredientes

Crocante de Amendoim

250.0	g	Amendoim Torrado E Picado
500.0	g	Açúcar Refinado

Recheio

100.0	ml	Conhaque
1.5	kg	Panecream

Montagem

3.5	kg	Panetone Com Gotas De Chocolate
-----	----	---------------------------------

Acabamento

40.0	ml	Leite Líquido
300.0	g	Creme De Amendoim
500.0	g	Fondant F10



Modo de Fazer

CROCANTE DE AMENDOIM

01. Colocar o açúcar refinado em uma panela em fogo baixo e mexer até caramelizar. Retirar do fogo.
02. Adicionar o amendoim torrado e picado e misturar até homogeneizar.
03. Colocar sobre uma superfície previamente untada com margarina sem sal. Esfriar.
04. Triturar em pedaços pequenos. Reservar.

RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Panecream, o conhaque e o crocante de amendoim (550 g) reservado 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 auxílio de uma faca fazer cinco furos na superfície do panetone.
02. Com auxílio de um saco de confeitar com um bico liso, aplicar aproximadamente 300 g do recheio reservado. Reservar.

ACABAMENTO

01. Colocar o Zeelandia Fondant, o Zeelandia Creme de Amendoim e o leite em uma panela e levar ao fogo em banho-maria e misturar até homogeneizar.
02. Com auxílio de um pincel aplicar a mistura sobre os panetones.
03. Decorar com o crocante de amendoim reservado.

Dicas

Rendimento/Quebra

7 Unidades de 940 g

Validade

720 horas

Equipamentos

Fogão

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Balança

Pincel

Recipiente

Bico Liso

Faca De Serra

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	301 kcal	15
V. Energético (kJ)	1262 kJ	15
Carboidratos (g)	48 g	16
Proteínas (g)	4.5 g	6
Gord. Totais (g)	9.7 g	18
Gord. Saturadas (g)	4.9 g	22
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.0 g	4
Sódio (mg)	98 mg	4