# Panetone Trufado De Chocolate Com Avelãs

2274

## Ingredientes

**Recheio**

| | |
|---|---|
| 100ml | Conhaque |
| 1.5kg | Panecream Panecream |

**Acabamento**

| | |
|---|---|
| 40ml | Leite Líquido |
| 400g | Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier |
| 400g | Fondant F10 Fondant F10 |

**Montagem**

| | |
|---|---|
| 3.5kg | Panetone Com Gotas De Chocolate Pronto (Rec.1780) |

## Modo de Fazer

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

DICA
As avelãs podem ser substituídas por coco queimado.
**RECHEIO**
01. Colocar o Zeelandia Panecream, o conhaque e o crocrante de avelãs (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.
- Pode ser adicionado 100 g de paçoca para cada 200 g de Zeelandia Panecream.
**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 Chocolatier Chocodark 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 avelãs reservado.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

7 Unidades de 955 g

## Validade

720 horas

## Equipamentos

- Fogão
- Saco De Confeitar
- Colher
- Panela
- Balança
- Pincel
- Recipiente
- Bico Liso
- Faca De Serra

## Tabela Nutricional

| **Porção de 80g contém (em média):** | | **% VD (*)** |
|---|---|---|
| V. Energético (kcal) | 297 | 15 |
| V. Energético (kJ) | 1249 kJ | 15 |
| Carboidratos (g) | 47 | 16 |
| Proteínas (g) | 4.0 | 8 |
| Fibra Alimentar (g) | 1.3 | 5 |
| Sódio (mg) | 94 | 4 |
| Açúcares totais (g) | 25 | |
| Aç adicionados (g) | 24 | 48 |
| Gorduras totais (g) | 10 | 15 |
| Gorduras saturadas (g) | 4.5 | 23 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |