

Panetone Trufado De Chocolate Com Avelãs

2274

Ingredientes

Crocante de Avelãs

250.0 g Avelãs

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

400.0 g Fondant F10

400.0 g Chocodark Chocolatier



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 nozes podem ser substituídas por coco queimado.

RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Panecream, o conhaque e o crocante 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

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	299 kcal	15
V. Energético (kJ)	1256 kJ	15
Carboidratos (g)	47 g	16
Proteínas (g)	4.0 g	5
Gord. Totais (g)	10 g	19
Gord. Saturadas (g)	4.9 g	22
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.3 g	5
Sódio (mg)	94 mg	4