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)	299	15
V. Energético (kJ)	1249 kJ	15
Carboidratos (g)	47	16
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	94	4
Açúcares totais (g)	25	
Aç adicionados (g)	24	48
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.8	24
Gorduras trans (g)	0	0