

Panetone Trufado De Chocolate Com Nozes

2275

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 NOZES

01. Colocar o açúcar refinado em uma panela em fogo baixo e mexer até caramelizar. Retirar do fogo.
02. Adicionar as nozes 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 nozes (550 g) reservado em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

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 nozes reservado.

Dicas

- Pode ser adicionado 100 g de paçoca para cada 200 g de Zeelandia Panecream.
- Atenção: ao adicionar outros ingredientes ao Panecream a validade do panetone recheado é reduzida.

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)	1248 kJ	15
Carboidratos (g)	47	16
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	94	4
Açúcares totais (g)	25	
Aç adicionados (g)	24	48
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	4.9	25
Gorduras trans (g)	0	0