

# Panetone Trufado De Chocolate Com Nozes

2275

## Ingredientes

### Crocante de Nozes

250.0	g	Nozes
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 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.

## 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

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	299 kcal	15
V. Energético (kJ)	1254 kJ	15
Carboidratos (g)	47 g	16
Proteínas (g)	4.0 g	5
Gord. Totais (g)	10 g	19
Gord. Saturadas (g)	5.0 g	23
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.2 g	5
Sódio (mg)	95 mg	4