

Panetone De Chocolate Com Frutas Vermelhas

2281

Ingredientes

Recheio

380g Leite Condensado

1kg Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas

100g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Montagem

5kg Panetone Com Gotas De Chocolate Pronto (Rec.1780)

1.8kg Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

1.45kg Panecream Panecream



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas, o Chocolatier ChocoBlanc e o leite condensado em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

MONTAGEM

01. Com o auxílio de uma faca dividir o panetone em 3 discos.

02. Com o auxílio de uma espátula espalhar o Zeelandia Panecream (145 g) sobre um dos discos de panetone.

03. Adicionar o outro disco de panetone sobre o recheio.

04. Com o auxílio de uma espátula, espalhar aproximadamente 145 g do recheio reservado sobre o disco de panetone.

05. Adicionar o último disco de panetone sobre o recheio. Reservar.

06. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc em um recipiente e aquecer em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.

07. Cobrir o panetone com o Chocolatier ChocoBlanc.

08. Com auxílio de um pincel, fazer respingos na superfície do panetone com a cobertura colour a gosto.

09. Decorar com morangos, framboesas e amoras a gosto.

DICA

- O Chocolatier ChocoBlanc pode ser substituído por Chocolatier ChocoNut, ChocoDark ou Chocomilk.

Dicas

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 973 g

Equipamentos

Fogão

Espátula

Pincel

Recipiente

Microondas

Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	231	12
V. Energético (kJ)	966 kJ	12
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	78	3
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	14	28
Gorduras totais (g)	9.5	15
Gorduras saturadas (g)	4.0	20
Gorduras trans (g)	0	0