

2354

---

## Ingredientes

### Esponja

550g Farinha De Trigo

60g Fermento Biológico Fresco

330ml Água



### Reforço

200g Gemas De Ovos

100g Manteiga

400ml Água Gelada

20g Raspas De Laranja

820g Amêndoas Filetadas

2kg Panetone 10 Panetone 10

### Acabamento

70g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

---

## Modo de Fazer

## **ESPONJA**

01. Colocar a farinha de trigo e parte da água gelada (220ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar a massa.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (110 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Atenção: não atingir o ponto de véu.
02. Bolear.
03. Cobrir com plástico e descansar por 1 hora.

## DICA

- O fermento fresco pode ser substituído por 20g de fermento instantâneo.

## **REFORÇO**

01. Colocar o Zealandia Panetone e a manteiga na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
02. Adicionar a esponja, as gemas, as raspas de laranja, parte da água gelada (200ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o restante da agua gelada (200ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar parte das amêndoas filetadas (400g) e bater por mais 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
05. Dividir em partes de 50g. Bolear.
06. Cobrir com plástico e descansar por 30 minutos.
07. Untar as formas redondas de furo central (20cm x 9 cm) com o Zealandia Carlo e espalhar 30g de amêndoas filetadas no interior das formas.
08. Bolear novamente e colocar nas formas (6 unidades em cada forma).
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
11. Desenformar e esfriar.

## DICA

\*Outro forneamento:

- Forno turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.

## **ACABAMENTO**

01. Pincelar aproximadamente 5g de Elegant Geleia Pronta na parte superior de cada coroa.

## **Dicas**

## **Rendimento / Quebra**

14 Unidades de 315 g

## **Validade Sugerida**

240 horas

## **Equipamentos**

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Formas Com Furo Central

Câmara De Fermentação

## Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	232	12
Carboidratos (g)	26	9
Açúcares totais (g)	5.6	
Aç adiconados (g)	5.1	10
Proteínas (g)	6.3	13
Fibra Alimentar (g)	1.8	7
Sódio (mg)	109	5
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0