

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 Zeelandia 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 água 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 Zeelandia 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

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 adicionados (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