

2354

## Ingredientes

### Espanja

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. Forneir 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 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