

Pamix 10 - Panetone Com Gotas De Chocolate - Processo Esponja

2359

Ingredientes

Esponja

7.5kg Farinha De Trigo

750g Fermento Biológico Fresco

4.5L Água Gelada

Reforço

17.5kg Farinha De Trigo

250g Sal

2.5kg Gemas De Ovos

8.75kg Gotas De Chocolate

6.75L Água Gelada

10kg Pamix 10 Pamix 10



Modo de Fazer

ESPONJA

01. Colocar a farinha e parte da água (3,5 L) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar a massa.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água (1 L) e misturar até homogeneizar (Atenção: Não atingir o ponto de véu).
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 1 hora.

REFORÇO

01. Colocar o Pamix Plus e a farinha de trigo na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
02. Adicionar a esponja e a água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
05. Cortar em partes de 550 g.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
07. Bolear novamente e colocar nas formas para panetone.
08. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
09. Cortar em forma de cruz.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 hora em forno lastro.
11. Esfriar e embalar.

Dicas

- A quantidade de fermento pode variar de acordo com a temperatura local.
- Embalar os panetones após total resfriamento.
- Utilizar água gelada na receita.
- Para fermento seco utilizar 375 g de fermento e 13,25 L de água para cada 10 Kg de Pamix Plus.
- Outros forneamentos:
 - * Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 50 minutos.
 - * Forno Rototérmico: 160°C por aproximadamente 50 minutos.

Rendimento / Quebra

107 Unidades de 500 g

Validade

1080 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Armário Fermentação

Balança

Formas De Panetone

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	304	15
Carboidratos (g)	43	14
Açúcares totais (g)	7.7	
Aç adicionados (g)	7.6	15
Proteínas (g)	6.3	13
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	185	8
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	6.9	35
Gorduras trans (g)	0	0