

# Panetone Pó - Vulcão Doce

2402

## Ingredientes

### Recheio

3L	Leite Líquido
1.2kg	Cremulzin F Cremulzin F

### Preparo

550g	Farinha De Trigo
90g	Fermento Biológico Fresco
800ml	Água Gelada
2kg	Panetone 10 Panetone 10



## Modo de Fazer

### RECHEIO

01. Colocar o leite em uma panela e aquecer até obter fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e com o auxílio de uma batedor de arame, misturar até homogeneizar.
03. Cobrir com plástico. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Panetone e a farinha de trigo na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (600 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 6 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 30 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Bolear novamente e colocar uma massa ao lado da outra em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
08. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo da fermentação.
09. Com o auxílio de uma tesoura, cortar a parte superior dos pães.
10. Com auxílio de um saco de confeitar e um bico liso, aplicar o recheio reservado no corte dos pães.
11. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

114 Unidades de 54 g

## Validade Sugerida

48 horas

## Equipamentos

Masseira
Forno
Fogão
Saco De Confeitar
Armário Fermentação
Tesoura
Colher
Panela
Balança
Assadeiras Lisas
Pincel
Recipiente
Bico Liso
Câmara De Fermentação
Batedor De Arame (Fouet)

## Tabela Nutricional

**Porção de 80g contém (em média):    % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	215	11
Carboidratos (g)	38	13
Açúcares Totais (g)	16	
Aç Adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	141	6
Gorduras Totais (g)	5.3	8
Gorduras Saturadas (g)	2.3	12
Gorduras Trans (g)	0	0

