

Panetone Pó - Vulcão Doce

2402

Ingredientes

Preparo

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

Recheio

3L	Leite Líquido
1.2kg	Cremulzin F Cremulzin F



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

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)	18	
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

