

# Torta Panetone Banoffee

2446

## Ingredientes

### Farofa de Brioche

140g Açúcar Refinado

140g Margarina

400g Brioche Brioche

### Preparo

2kg Farinha De Trigo

90g Fermento Biológico Fresco

20g Sal

200g Gemas De Ovos

8g Canela Em Pó

2kg Doce De Leite

900ml Água Gelada

330g Amêndoas Filetadas

800g Pamix 10 Pamix 10

2.64kg Recheio Banana Com Canela Recheio Banana Com Canela



## Modo de Fazer

## FAROFA DE BRIOCHE

01. Colocar o Zeelandia Brioche, o açúcar refinado e a margarina em um recipiente e misturar até obter uma farofa. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Pamix 10, a farinha de trigo e o sal na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.

02. Adicionar as gemas de ovos e parte da água gelada (670 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 5 minutos.

03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (230 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.

04. Dividir em partes de 120 g. Bolear.

05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.

06. Bolear novamente e colocar em formas redondas (15 x 5 cm de altura) previamente untadas.

07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 h ou até o ponto.

08. Pressionar o centro da massa até obter uma cavidade, deixando aproximadamente 1 cm de borda.

09. Com o auxílio de um saco de confeitar, aplicar aproximadamente 60g de doce de leite na cavidade da massa.

10. Aplicar aproximadamente 80 g de Zeelandia Recheio Banana com Canela sobre o doce de leite.

11. Espalhar aproximadamente 20 g da farofa doce reservada.

12. Pincelar as bordas com ovos inteiros batidos e aplicar aproximadamente 10 g de amêndoas filetadas.

13. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 45 minutos ou até o ponto.

13. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno turbo: 160°C por aproximadamente 20 minutos.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

33 Unidades de 280 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

---

Masseira

---

Forno

---

Saco De Confeitar

---

Pincel

---

Recipiente

---

Forma Redonda

---

Câmara De Fermentação

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	197	10
Carboidratos (g)	33	11
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	11	22
Proteínas (g)	3.5	7
Gorduras totais (g)	5.5	8
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	100	4