

Panetone Mesclado De Chocolate

2447

Ingredientes

Preparo

2.5kg	Farinha De Trigo
72g	Fermento Biológico Fresco
900g	Gotas De Chocolate
1.05L	Água Gelada
50g	Cacau Em Pó
1kg	Pamix Plus 10 Pamix Plus 10

Acabamento

960g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
160g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pamix Plus e a farinha na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar parte da água gelada (950 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até formar uma massa.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante de água gelada (300 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir a massa em duas partes iguais.
05. Colocar uma metade de massa na masseira e adicionar aproximadamente 450 g de gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Reservar.
06. Colocar a outra metade de massa na masseira e adicionar o cacau em pó e misturar por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.
07. Adicionar o restante das gotas de chocolate na massa com cacau em pó e misturar por aproximadamente 1 minuto.
08. Dividir as massas em partes de 175 g. Bolear.
09. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
10. Modelar em formato cilíndrico com aproximadamente 30 cm de comprimento.
11. Unir a massa de cacau em pó com uma massa de gotas de chocolate torcendo-as entre si.
12. Colocar em formas de pão de forma baby (11 x 15 x 10 cm de altura) previamente untada.
13. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
14. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

DICA

- Outro forneamento:
- * Forno turbo: 160°C por aproximadamente 35 minutos.
- Desenfomar o pantone ainda quente.

ACABAMENTO

01. Aquecer o ChocoNut Chocolatier e o Chocoblanc Chocolatier em banho-maria ou microondas.
02. Cobrir a superfície com aproximadamente 60 g de Choconut Chocolatier.
03. Decorar com Chocoblanc Chocolatier.

Dicas

Rendimento / Quebra

16 Unidades de 380 g

Validade Sugerida

360 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Colher

Balança

Recipiente

Microondas

Câmara De Fermentação

Forma Para Pão De Forma Baby

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	261	13
Carboidratos (g)	34	11
Açúcares totais (g)	10.0	
Aç adicionados (g)	9.3	19
Proteínas (g)	4.9	10
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	5.7	29
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	120	5