Panetone Trançado



2455

Ingredientes

Preparo

275g	Farinha De Trigo	
45g	Fermento Biológico Fresco	
125g	Margarina	
200g	Uvas Passas	
250g	Frutas Cristalizadas	
490ml	Água Gelada	
150g	Damasco Picado	
150g	Cereja Picada	
1kg	Panetone 10 Panetone 10	



Acabamento

100g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
100g	Fondant F10 Fondant F10

Modo de Fazer

PREPARO

- 01. Colocar as frutas cristalizadas, as uvas-passas, a cereja picada e o damasco picado em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
- 02. Colocar o Zeelandia Panetone, a farinha de trigo na masseira e misturar até homogeneizar.
- 03. Adicionar parte da água gelada (400 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
- 04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (90 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 6 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 05. Dividir em partes de 350 g. Bolear.
- 06. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
- 07. Abrir a massa em formato retangular (30 x 20 cm).
- 08. Com o auxílio de uma espátula, aplicar aproximadamente 25 g de margarina.
- 09. Adicionar aproximadamente 150 g das frutas reservadas.
- 10. Enrolar a massa em formato de rocambole.
- 11. Cortar ao meio no sentido do comprimento, fazer uma trança e modelar em formato de rosca apertada.
- 12. Colocar em formas de panetone.
- 13. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
- 14. Fornear a 180°C por aproximadamente 55 minutos em forno lastro.
- 15. Esfriar.

ACABAMENTO

- 01. Aplicar a Zeelandia Geleia Pronta sobre as peças.
- 02. Dissolver completamente 100g do Zeelandia Fondant em até 3 ml de água na panela em banho maria
- 03. Aplicar ainda quente com pincel sobre a Zeelandia Geleia Pronta.

- Outro forneamento: * Forno turbo: 145°C por aproximadamente 45 minutos.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 480 g

Validade Sugerida

480 (validade sugerida) horas

Equipamentos

Masseira		
Forno		
Balança		
Formas De Panetone		
Recipiente		
Câmara De Fermentação		

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em n	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	293	15
Carboidratos (g)	46	15
Açúcares Totais (g)	9.9	
Aç Adicionados (g)	9.3	19
Proteínas (g)	4.6	9
Gorduras Totais (g)	8.6	13
Gorduras Saturadas (g)	4.2	21
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	129	5