

# 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 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Formas De Panetone

---

Recipiente

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	293	15
Carboidratos (g)	46	15
Açúcares Totais (g)	9.8	
Aç Adicionados (g)	9.3	19
Proteínas (g)	4.6	9
Gorduras Totais (g)	8.3	13
Gorduras Saturadas (g)	4.2	21
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	128	5