

Panetone Trufado Com Recheio Jabuticada

2545

Ingredientes

Preparo

2.5kg	Farinha De Trigo
75g	Fermento Biológico Fresco
100ml	Rum
600g	Nozes
1250ml	Água Gelada
600g	Uvas Passas Brancas
1kg	Pamix Plus 10 Pamix Plus 10

Acabamento

3.3kg	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier
3.3kg	Recheio Jabuticaba Recheio Jabuticaba



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar as uvas passas brancas e o rum em um recipiente, misturar e deixar hidratar por duas horas. Reservar.
02. Colocar o PamixPlus 10, a farinha de trigo na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar parte da água gelada (1 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 5 minutos ou até formar uma massa.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (250 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Adicionar as nozes e as uvas passas com Rum reservadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
06. Dividir em partes de 550 g .Bolear.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
08. Bolear novamente e colocar nas formas para panetone.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
10. Cortar em forma de cruz.
11. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 h em forno lastro.
12. Esfriar e reservar.

ACABAMENTO

01. Cortar os panettones reservados em 3 partes, no sentido horizontal.
02. Colocar aproximadamente 150 g de Zeelandia Recheio Jabuticaba em cada parte.
03. Cobrir com Chocolatier Chocoblanc (aproximadamente 300g) . Esfriar . Reservar.

Dicas

- Outros forneamentos:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 50 minutos.

- Decorar com nozes quebradas nas laterais e fazer riscos com o Recheio Jabuticaba na parte superior do panettone.

Rendimento / Quebra

11 Unidades de 1100 g

Validade

144 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Armário Fermentação

Balança

Assadeiras Lisas

Formas De Panetone

Recipiente

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	311	16
Carboidratos (g)	41	14
Açúcares Totais (g)	23	
Aç Adicionados (g)	20	40
Proteínas (g)	4.4	9
Gorduras Totais (g)	14	22
Gorduras Saturadas (g)	3.3	17
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	100	4

