

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 |

