

Pamix 10 - Panetone - Processo Direto (Receita Principal)

951

Ingredientes

Preparo

250.0	g	Sal
11.25	L	Água
2.5	kg	Gemas De Ovos
7.5	kg	Uvas Passas
10.0	kg	Pamix 10
10.0	kg	Frutas Cristalizadas
25.0	kg	Farinha De Trigo
1.13	kg	Fermento Biológico Fresco



Modo de Fazer

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas-passas e escorrer. Reservar.
02. Colocar o Pamix 10, a farinha de trigo e o sal na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar as gemas de ovos e parte da água gelada (8,5 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 5 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (2,75 L) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas-passas reservadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
06. Cortar em partes de 550 g para panetones e 110 g para mini panetones. Bolear.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
08. Bolear novamente e colocar nas formas.
09. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
10. Cortar em forma de cruz.
11. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 hora para panetones de 550 g e aproximadamente 25 minutos para mini panetones de 110 g em forno lastro.

Dicas

- Embalar os panetones após total resfriamento.
- A quantidade de fermento pode variar de acordo com a temperatura local.
- É possível a substituição da gema in natura por gema líquida, porém no prazo de 30 dias o panetone fica levemente mais seco.

- Outros sabores:

* Panetone de Chocolate: Substituir as uvas passas e as frutas cristalizadas por 8,8 kg de gotas de chocolate. Utilizar gotas de

chocolate congeladas para evitar que se desfaçam durante o batimento.

-Outros rendimentos:

- 609 mini panetones de 100 g cada

- Outros formatos:

* Panetone de 1 kg: Dividir em partes de 1.1kg . Fermentar. Fornear por aproximadamente 1:20 h a 180°C em forno lastro sem vapor e a 150°C em forno turbo sem vapor por aproximadamente 1h.

Rendimento/Quebra

121 Unidades de 500 g

Validade

720 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Armário Fermentação

Balança

Recipiente

Escorredor

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	281 kcal	14
V. Energético (kJ)	1179 kJ	14
Carboidratos (g)	50 g	17
Açúcares (g)	6.7 g	**
Proteínas (g)	5.3 g	7
Gord. Totais (g)	7.0 g	13
Gord. Saturadas (g)	3.1 g	14
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.5 g	6
Sódio (mg)	169 mg	7

