

Pamix Plus 10 - Panetone - Processo Direto (Receita Principal)

1756

Ingredientes

Preparo

25kg	Farinha De Trigo
750g	Fermento Biológico Fresco
7.5kg	Uvas Passas
10kg	Frutas Cristalizadas
12.5L	Água Gelada
10kg	Pamix Plus 10 Pamix Plus 10



Modo de Fazer

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas-passas e escorrer. Reservar.
02. Colocar o Pamix Plus 10 e a farinha na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar parte da água gelada (10.5 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até formar uma massa.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante de água gelada (2 L) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 5 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. Dividir em partes de 550 g. Bolear.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
08. Bolear novamente e colocar nas formas de panetone.
09. Fermentar em armário de fermentação a 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 em forno lastro.

Dicas

- Embalar os panetones após total resfriamento.
- Para fermento seco utilizar 250 g de fermento e 13,0 L de água para cada 10 kg de Pamix Plus.
- A quantidade de fermento pode variar de acordo com a temperatura local.
- Outros forneamentos:
 - * Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 50 minutos.
- Outros sabores:
 - * Panetone de Chocolate: Substituir as uvas passas e as frutas cristalizadas por 8,8 kg de gotas de chocolate. Colocar as gotas de chocolate na geladeira para resfriar antes de utilizar.

Rendimento / Quebra

119 Unidades de 492 g

Equipamentos

Masseira

Forno

Armário Fermentação

Balança

Formas De Panetone

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	275	14
V. Energético (kJ)	1154 kJ	14
Carboidratos (g)	50	17
Proteínas (g)	5.2	10
Fibra Alimentar (g)	1.6	6
Sódio (mg)	159	7
Açúcares (g)	6.2 g	**
Açúcares totais (g)	6.2	
Aç adicionados (g)	6.2	12
Gorduras totais (g)	6.1	9
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0