# Panetone Pó - Galup De Frutas - Processo Esponja



1851

## Ingredientes

### Cobertura

450g	Farinha De Trigo
325g	Claras De Ovos
750g	Açúcar Confeiteiro
450g	Glaçúcar

## Esponja

550g	Farinha De Trigo
50g	Fermento Biológico Fresco
330ml	Água Gelada

## Reforço

600g	Uvas Passas
800g	Frutas Cristalizadas
660ml	Água Gelada
2kg	Panetone 10 Panetone 10



## Modo de Fazer

#### **COBERTURA**

- 01. Misturar todos os ingredientes da cobertura reservando 300 g do Zeelandia Açúcar de Confeiteiro.
- 02. Reservar.

#### **ESPONJA**

- 01. Colocar a farinha de trigo e parte da água gelada (220 mL) na masseira.
- 02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar a massa.
- 03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (110 mL) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 6 minutos ou até homogeneizar.
- 04. Bolear.
- 05. Cobrir com plástico. Descansar por 1 hora.

#### **REFORÇO**

- 01. Adicionar o Zeelandia Panetone e parte da água gelada (500ml) à esponja e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
- 02. Adicionar aos poucos o restante da água gelada (160 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 12 minutos ou até o ponto de véu.
- 03. Adicionar as frutas cristalizadas e uvas-passas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
- 04. Dividir em partes de 410 g.
- 05. Bolear.
- 06. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
- 07. Bolear novamente, achatar a massa com as mãos e colocar em formas de galup.
- 08. Fermentar por aproximadamente 1 hora ou até atingir o meio da forma.
- 09. Aplicar a cobertura sobre as peças e polvilhar o Zeelandia Açúcar de Confeiteiro reservado.
- 10. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 hora em forno lastro.

## **Dicas**

- Preparar a cobertura com no máximo 1 hora de antecedência.
- Se preparar a cobertura com antecedência (mais que 1 hora), esta ficará muito consistente, então deve-se acertar a consistência utilizando mais clara.
- Outro forneamento:
- \* Forno turbo: 150°C por aproximadamente 50 minutos.
- Não deixar a massa ultrapassar mais da metade da forma durante a fermentação.

## Rendimento / Quebra

12 Unidades de 520 g

#### Validade

720 horas

## **Equipamentos**

Masseira		
Forno		
Balança		
Recipiente		
Forma Galup		

Porção de 60g contém (er	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	206	10
V. Energético (kJ)	877 kJ	10
Carboidratos (g)	42	14
Proteínas (g)	3.5	7
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	83	3
Açúcares (g)	9.3 g	**
Açúcares totais (g)	3.7	
Aç adicionados (g)	3.4	7
Gorduras totais (g)	3.2	5
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0