

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 fornecimento:
- * 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 Sugerida

720 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Recipiente

Forma Galup

Porção de 60g contém (em média): % 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