

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 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 adiconados (g)	3.4	7
Gorduras totais (g)	3.2	5
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0