

Panetone Pó - Galup Floresta Negra Trufada De Chocolate - Processo Esponja

1852

Ingredientes

Cobertura

112.0	g	Cacau Em Pó
338.0	g	Farinha De Trigo
360.0	g	Claras De Ovos
450.0	g	Açúcar Confeiteiro F
450.0	g	Glaçúcar

Cobertura Perolada

300.0	g	Amêndoas
30.0	g	Cacau Em Pó
400.0	g	Açúcar Perolado

Acabamento

170.0	g	Açúcar Confeiteiro F
-------	---	----------------------

Cobertura Perolada

170.0	g	Açúcar Confeiteiro F
-------	---	----------------------

Acabamento

30.0	g	Cacau Em Pó
------	---	-------------

Esponja

550.0	g	Farinha De Trigo
50.0	g	Fermento Biológico Fresco
330.0	ml	Água Gelada

Reforço

800.0	g	Cerejas Em Calda
660.0	ml	Água Gelada
2.0	kg	Panetone 10
800.0	g	Gotas De Chocolate
400.0	g	Nozes

Recheio e Acabamento

2.8	kg	Panecream
-----	----	-----------



Modo de Fazer

COBERTURA

01. Colocar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro, a farinha de trigo, as claras de ovos, o gláçúcar, e o cacau em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

COBERTURA PEROLADA

01. Colocar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro e o cacau em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

02. Colocar as amêndoas e o açúcar perolado em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

ESPONJA

01. Colocar a farinha e parte da água gelada (220 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.

02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (110 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 6 minutos ou até homogeneizar.

03. Bolear.

04. Cobrir com plástico. Descansar por 1 hora.

REFORÇO

01. Escorrer a calda da cereja e picar. Reservar.

02. Colocar o Zeelandia Panetone e parte da água gelada (500 ml) à esponja e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.

03. 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.

04. Adicionar as gotas de chocolate, as cerejas e as nozes e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.

05. Dividir em partes de 400 g.

06. Bolear.

07. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.

08. Bolear novamente e colocar em formas para galup.

09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.

10. Polvilhar a cobertura reservada.

11. Aplicar a cobertura perolada reservada.

12. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 hora em forno lastro. Esfriar.

RECHEIO E ACABAMENTO

01. Com auxílio de uma faca fazer pequenos furos na superfície das peças.

02. Com auxílio de um saco de confeitar com um bico liso aplicar aproximadamente 200 g de recheio em cada peça.

DICA

- Atenção: ao adicionar outros ingredientes ao Panecream a validade do panetone recheado é reduzida.

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 se deve 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

14 Unidades de 700 g

Validade

Equipamentos

Masseira

Forno

Saco De Confeitar

Armário Fermentação

Balança

Faca

Recipiente

Forma Galup

Bico Liso

Escorredor

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	217 kcal	11
V. Energético (kJ)	911 kJ	11
Carboidratos (g)	36 g	12
Açúcares (g)	7.7 g	**
Proteínas (g)	3.4 g	5
Gord. Totais (g)	6.7 g	12
Gord. Saturadas (g)	2.8 g	13
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.0 g	4
Sódio (mg)	64 mg	3