

Panetone Pó - Pomba Pascal - Processo Esponja

1853

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 Confeiteiro.

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 10 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, as uvas-passas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.

04. Dividir em partes de 410 g.

05. Bolear.

06. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.

07. Modelar no formato de um cilindro de aproximadamente 40 cm de comprimento. Em seguida cortá-lo de modo a obter 3 cilindros de massa: 1 com 20 cm de comprimento e 2 com 10 cm.

08. Colocar a massa nas formas: o cilindro maior na parte central e os menores nas laterais (forma padrão de 500 g, medidas 27 x 20 x 6 cm).

09. Fermentar por aproximadamente 1:30 h ou até a massa atingir o meio da forma.

10. Aplicar a cobertura sobre as peças.

11. Polvilhar o Açúcar de Confeiteiro reservado.

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

DICA

- Outro forneamento:

* Forno turbo: 160°C por aproximadamente 1 hora.

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.

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 520 g

Validade Sugerida

720 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Peneira
Colher
Balança
Recipiente
Forma Para Colomba Pascal (500g)

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	275	14
V. Energético (kJ)	1170 kJ	14
Carboidratos (g)	56	19
Proteínas (g)	4.6	9
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	109	5
Açúcares (g)	12 g	**
Açúcares totais (g)	5.0	
Aç adicionados (g)	4.5	9
Gorduras totais (g)	4.0	6
Gorduras saturadas (g)	1.6	8
Gorduras trans (g)	0	0