

# 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 adiconados (g)	4.5	9
Gorduras totais (g)	4.0	6
Gorduras saturadas (g)	1.6	8
Gorduras trans (g)	0	0