# Panetone Pó - Pomba Pascal De Chocolate - Processo Esponja



1854

# Ingredientes

## Cobertura

338g	Farinha De Trigo	
360g	Claras De Ovos	
450g	Açúcar Confeiteiro	
450g	Glaçúcar	
112g	Cacau Em Pó	

### Acabamento

200g	Farinha De Trigo
250g	Açúcar Refinado
250g	Amido
250g	Manteiga Sem Sal
50g	Cacau Em Pó

## Esponja

550g	Farinha De Trigo
50g	Fermento Biológico Fresco
330ml	Água Gelada

## Reforço

1.3kg	Gotas De Chocolate	
660ml	Água Gelada	
2kg	Panetone 10 Panetone 10	



## Modo de Fazer

#### **COBERTURA**

01. Misturar todos os ingredientes da cobertura. Reservar.

#### ACABAMENTO

01. Misturar todos os ingredientes do acabamento. 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 aproximdamente 6 minutos ou até homogeneizar.
- 04. Bolear.
- 05. Cobrir com plástico. Descansar por 1 hora.

#### **REFORCO**

- 01. Adicionar o Zeelandia Panetone e parte da água gelada (500 ml) 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 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 e polvilhar com a mistura do acabamento reservado.
- 11. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 hora em forno lastro.

#### DICA

- Outro forneamento:
- \* Forno turbo: 160°C por aproximadamente 60 minutos.

## **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 540 g

### Validade

720 horas

## **Equipamentos**

Masseira
Forno
Peneira
Balança
Recipiente
Forma Galup

# **Tabela Nutricional**

Porção de 80g contém (e	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	333	17
V. Energético (kJ)	1349 kJ	16
Carboidratos (g)	52	17
Proteínas (g)	5.6	11
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	109	5
Açúcares (g)	8.6 g	**
Açúcares totais (g)	7.8	
Aç adicionados (g)	7.3	15
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	7.3	37
Gorduras trans (g)	0	0