

# 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 aproximadamente 6 minutos ou até homogeneizar.

04. Bolear.

05. Cobrir com plástico. Descansar por 1 hora.

## **REFORÇO**

01. Adicionar o Zealandia 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 Sugerida**

720 horas

## **Equipamentos**

Masseira

Forno

Peneira

Balança

Recipiente

Forma Galup

## Tabela Nutricional

**Porção de 80g contém (em média): % 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 adiconados (g)	7.3	15
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	7.3	37
Gorduras trans (g)	0	0