

Panetone Pó - Amsterdam - Processo Esponja

1856

Ingredientes

Recheio

1kg Cerejas

500g Nozes Trituradas

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

Decoração

250g Mel

250g Fondant F10 Fondant F10



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Lavar as cerejas e cortar em pedaços.
02. Espremer as cerejas cortadas para retirar o excesso de água.
03. Misturar as cerejas e as nozes trituradas.
04. Reservar.

ESPONJA

01. Colocar a farinha de trigo e parte da água gelada (220 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar a massa.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (110 ml) e misturar até homogeneizar (Atenção: Não atingir o ponto de véu).
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 1 hora.

REFORÇO

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 400 g.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Abrir a massa com as mãos em forma de um quadrado.
07. Espalhar parte do recheio sobre a massa e enrolar.
08. Achatar com as mãos e colocar em formas apropriadas para Amsterdam.
09. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente até o ponto.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
11. Esfriar para decorar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno turbo: 145 °C aproximadamente 40 minutos.

DECORAÇÃO

01. Colocar o mel em uma panela e levar ao fogo para aquecer.
02. Pincelar o mel quente sobre os Amsterdams.
03. Pincelar o Zeelandia Fondant somente no centro dos Amsterdams.
04. Polvilhar com canela em pó a gosto.

Dicas

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 460 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Peneira

Panela

Balança

Formas Para Amsterdam

Pincel

Assadeiras

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

| | | |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal) | 141 | 7 |
| V. Energético (kJ) | 591 kJ | 7 |
| Carboidratos (g) | 24 | 8 |
| Proteínas (g) | 2.5 | 5 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.8 | 3 |
| Sódio (mg) | 57 | 2 |
| Açúcares (g) | 4.1 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 4.1 | |
| Aç adicionados (g) | 3.9 | 8 |
| Gorduras totais (g) | 4.3 | 7 |
| Gorduras saturadas (g) | 1.1 | 6 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |