

# Panetone Pó - Panetone De Forma Com Frutas - Processo Esponja

1859

## Ingredientes

### Cobertura

|      |                  |
|------|------------------|
| 360g | Farinha De Trigo |
|------|------------------|

|      |                |
|------|----------------|
| 270g | Claras De Ovos |
|------|----------------|

|      |                    |
|------|--------------------|
| 360g | Açúcar Confeiteiro |
|------|--------------------|

|      |          |
|------|----------|
| 360g | Glaçúcar |
|------|----------|

### Esponja

|      |                  |
|------|------------------|
| 550g | Farinha De Trigo |
|------|------------------|

|     |                           |
|-----|---------------------------|
| 63g | Fermento Biológico Fresco |
|-----|---------------------------|

|       |             |
|-------|-------------|
| 320ml | 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. 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. Cortar em partes de 500 g. Bolear.
- 05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
- 06. Modelar em formato de filão.
- 07. Colocar em forma para pão de forma (22 x 11 x 10 cm) previamente untada.
- 08. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
- 09. Aplicar 130 g de cobertura sobre cada panetone.
- 10. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 h em forno lastro.
- 11. Esfriar. Embalar.

**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 deve-se acertar a consistência utilizando mais clara.
- Outro forneamento:
- \* Forno turbo: 150°C por aproximadamente 50 minutos.

**Rendimento / Quebra**

10 Unidades de 556 g

**Validade Sugerida**

720 horas

**Equipamentos**

|                         |
|-------------------------|
| Masseira                |
| Forno                   |
| Armário Fermentação     |
| Balança                 |
| Forma Para Pão De Forma |
| Recipiente              |

**Porção de 80g contém (em média):    % VD (\*)**

|                        |         |    |
|------------------------|---------|----|
| V. Energético (kcal)   | 275     | 14 |
| V. Energético (kJ)     | 1163 kJ | 14 |
| Carboidratos (g)       | 54      | 18 |
| Proteínas (g)          | 5.0     | 10 |
| Fibra Alimentar (g)    | 1.1     | 4  |
| Sódio (mg)             | 121     | 5  |
| Açúcares (g)           | 9.6 g   | ** |
| Açúcares totais (g)    | 5.6     |    |
| Aç adicionados (g)     | 5.1     | 10 |
| Gorduras totais (g)    | 4.5     | 7  |
| Gorduras saturadas (g) | 1.8     | 9  |
| Gorduras trans (g)     | 0       | 0  |