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: 150ºC por aproximadamente 50 minutos.

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 556 g

Validade

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)	4.9	10
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	122	5
Açúcares (g)	9.6 g	**
Açúcares totais (g)	5.6	
Aç adicionados (g)	5.1	10
Gorduras totais (g)	4.7	7
Gorduras saturadas (g)	1.8	9
Gorduras trans (g)	0	0