

# Panetone Pó - Panetone De Chocolate - Processo Direto

1884

## Ingredientes

### Preparo

225g	Fermento Biológico Fresco
350g	Gemas De Ovos
1.75kg	Gotas De Chocolate
1.6L	Água Gelada
3.5kg	Pão De Chocolate Pão De Chocolate
1.5kg	Panetone 10 Panetone 10



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate e o Zeelandia Panetone na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar as gemas e parte da água gelada (1,2 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (400 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
05. Dividir em partes de 550 g.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos.
07. Bolear e colocar em formas de panetone.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto (altura de 3 dedos da borda).
09. Cortar a superfície em forma de cruz.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
11. Esfriar. Embalar.

## Dicas

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 40 minutos.
- Adicionar as gotas de chocolate congeladas para evitar que se desfaçam durante o batimento.

## Rendimento / Quebra

16 Unidades de 500 g

## Validade

720 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Formas De Panetone

---

Recipiente

---

Cortador De Pestana

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	309	15
V. Energético (kJ)	1303 kJ	16
Carboidratos (g)	44	15
Proteínas (g)	6.2	12
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	244	10
Açúcares (g)	8.1 g	**
Açúcares totais (g)	8.0	
Aç adicionados (g)	7.2	14
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	7.6	38
Gorduras trans (g)	0	0