

Panetone Pó - Panetone De Chocolate - Processo Esponja

1885

Ingredientes

Esponja

225g	Fermento Biológico Fresco
500ml	Água Gelada
450g	Panetone 10 Panetone 10
1.05kg	Pão De Chocolate Pão De Chocolate

Reforço

350g	Gemas De Ovos
1.75kg	Gotas De Chocolate
1.1L	Água Gelada
2.45kg	Pão De Chocolate Pão De Chocolate
1.05kg	Panetone 10 Panetone 10



Modo de Fazer

ESPONJA

01. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate, o Zeelandia Panetone 10 e parte da água gelada (350 ml) na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (150 ml) aos poucos 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. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate e o Zeelandia Panetone10 na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
02. Adicionar a esponja, as gemas e a água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 12 minutos ou até o ponto de véu.
03. Adicionar as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
04. Dividir em partes de 550 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
06. Bolear novamente e colocar em formas de panetone.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 40 minutos ou até o ponto (3 cm abaixo da borda).
08. Cortar a superfície em foma de cruz.
09. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno de lastro.
10. 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

17 Unidades de 500 g

Validade

720 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Freezer

Balança

Assadeiras Lisas

Formas De Panetone

Recipiente

Cortador De Pestana

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	294	15
V. Energético (kJ)	1237 kJ	15
Carboidratos (g)	41	14
Proteínas (g)	5.9	12
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	232	10
Açúcares (g)	7.7 g	**
Açúcares totais (g)	7.6	
Aç adicionados (g)	6.8	14
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	7.2	36
Gorduras trans (g)	0	0