

# Pamix - Panetone De Chocolate - Processo Esponja

1938

## Ingredientes

### Esponja

225g	Fermento Biológico Fresco
500ml	Água Gelada
1.5kg	Pão De Chocolate Pão De Chocolate



## Modo de Fazer

### ESPONJA

01. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate 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 Pamix 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) até atingir 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 20 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

## Equipamentos

---

Masseira

---

Forno

---

Freezer

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Formas De Panetone

---

Recipiente

---

Cortador De Pestana

---

Câmara De Fermentação

---

Saco Plástico

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	302	15
V. Energético (kJ)	1275 kJ	15
Carboidratos (g)	42	14
Proteínas (g)	5.8	12
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	256	11
Açúcares (g)	9.3 g	**
Açúcares totais (g)	9.3	
Aç adicionados (g)	8.5	17
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	7.4	37
Gorduras trans (g)	0	0