

1946

Ingredientes

Esponja

1.5kg Farinha De Trigo

300g Fermento Biológico Fresco

750ml Água

Reforço

3.5kg Farinha De Trigo

50g Sal

500g Gemas De Ovos

3.5kg Goiabada Cascão

1L Água Gelada

2kg Pamix 10 Pamix 10



Modo de Fazer

ESPONJA

01. Colocar a farinha e parte da água (aproximadamente 600 ml) na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar a massa.
03. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água (150 ml) na masseira e misturar até homogeneizar a massa.
04. Descansar por 60 minutos (aproximadamente).

REFORÇO

01. Colocar o Pamix, o sal e a farinha de trigo 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 obter o ponto de véu.
03. Adicionar a goiabada cortada em cubos (aproximadamente 1 x 1 cm).
04. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
05. Cortar a massa em partes de 550 g para panetone e 110 g para mini panetone.
06. Bolear e descansar por 30 minutos, cobrindo com plástico.
07. Bolear novamente e colocar nas formas.
08. Fermentar até o ponto (aproximadamente 180 minutos).
09. Cortar em forma de cruz.
10. Fornear a 170°C por aproximadamente 45 minutos para o panetone e 35 minutos para o mini panetone.

Dicas

- Nesta etapa é importante não atingir o ponto de véu.
- Embalar os panetones após total resfriamento.
- Utilizar água gelada na receita.
- Levar os cubos de goiabada para o freezer, adicionando os cubos congelados à massa.
- Não bater demais.

Rendimento / Quebra

23 Unidades de 500 g

Validade

720 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Formas De Panetone

Faca

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	262	13
V. Energético (kJ)	1101 kJ	13
Carboidratos (g)	43	14
Proteínas (g)	5.2	10
Fibra Alimentar (g)	1.6	6
Sódio (mg)	162	7
Açúcares (g)	7.0 g	**
Açúcares totais (g)	7.1	
Aç adicionados (g)	7.0	14
Gorduras totais (g)	7.2	11
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0