

# Pamix - Panetone Goiabada

1946

## Ingredientes

### Esponja

1.5kg	Farinha De Trigo
300g	Fermento Biológico Fresco
750ml	Água



## 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

## 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