

Pamix 10 - Panetone De Chocolate - Processo Direto

1948

Ingredientes

Preparo

5.0	kg	Pão De Chocolate
500.0	g	Pamix 10
225.0	g	Fermento Biológico Fresco
350.0	g	Gemas De Ovos
1.5	kg	Gotas De Chocolate
2.0	L	Água Gelada



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate e o Pamix na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar as gemas e parte da água gelada (1,5 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (500 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 25 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 2 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

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

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	304 kcal	15
V. Energético (kJ)	1275 kJ	15
Carboidratos (g)	42 g	14
Açúcares (g)	9.3 g	**
Proteínas (g)	5.8 g	8
Gord. Totais (g)	12 g	23
Gord. Saturadas (g)	7.3 g	33
Gord. Trans (g)	0.2 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.2 g	5
Sódio (mg)	255 mg	11