

# Pamix - Panetone De Chocolate - Processo Direto

1948

## Ingredientes

### Preparo

225g	Fermento Biológico Fresco
350g	Gemas De Ovos
1.5kg	Gotas De Chocolate
2L	Água Gelada
500g	Pamix 10 Pamix 10
5kg	Pão De Chocolate Pão De Chocolate



## 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

**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