

1949

## Ingredientes

### Esponja

7.5kg Farinha De Trigo

750g Fermento Biológico Fresco

4L Água Gelada



## Modo de Fazer

### ESPONJA

01. Colocar a farinha de trigo e parte da água gelada (3,2 L) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar a massa.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (800 ml) e misturar até homogeneizar (Atenção: Não atingir o ponto de véu).
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 1 h.

### REFORÇO

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas-passas. Reservar.
02. Colocar o Pamix, o sal e a farinha de trigo na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
03. Adicionar a esponja, as gemas e a água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas-passas reservadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
05. Cortar em partes de 550 g para panetones e 110 g para mini panetones.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
07. Bolear novamente e colocar nas formas para panetone.
08. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
09. Cortar em forma de cruz.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 h para panetones e 25 minutos para mini panetones em forno lastro.
11. Esfriar. Embalar.

## Dicas

- A quantidade de fermento pode variar de acordo com a temperatura local.
- Outros sabores:
- \* Panetone de Chocolate: Substituir as uvas passas e as frutas cristalizadas por 17,5 kg de gotas de chocolate. Utilizar gotas de chocolates congeladas para evitar que se desfaçam durante o batimento.

### OUTROS RENDIMENTOS

- 605 mini panetones de 90 g.

## Rendimento / Quebra

119 Unidades de 500 g

## Validade

1080 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Armário Fermentação

---

Espátula

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Formas De Panetone

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	284	14
V. Energético (kJ)	1193 kJ	14
Carboidratos (g)	50	17
Proteínas (g)	5.4	11
Fibra Alimentar (g)	1.5	6
Sódio (mg)	171	7
Açúcares (g)	6.8 g	**
Açúcares totais (g)	6.9	
Aç adicionados (g)	6.8	14
Gorduras totais (g)	7.1	11
Gorduras saturadas (g)	3.2	16
Gorduras trans (g)	0	0