

Pamix - Panne Di Florenza

1950

Ingredientes

Preparo

2kg	Farinha De Trigo
180g	Fermento Biológico Fresco
20g	Sal
200g	Açúcar Refinado
200g	Ovos
600g	Margarina Para Folhados
800g	Gotas De Chocolate
300g	Nozes
740ml	Água Gelada
300g	Pamix 10 Pamix 10

Acabamento

130g	Nozes
450g	Raspas De Chocolate
200g	Cerejas
200g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
50g	Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F



Modo de Fazer

PREPARO

01. Triturar as nozes. Reservar.
02. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
03. Colocar o Pamix, o sal, a farinha de trigo, os ovos e o açúcar na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
04. Adicionar parte da água gelada (500 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
05. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (240 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 6 minutos ou até atingir o ponto de véu.
06. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa polvilhada com farinha.
07. Com o auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha.
08. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
09. Dobrar a parte sem margarina sobre a parte com margarina e, sobre elas, a terceira parte.
10. Abrir a massa (2ª vez) até obter a espessura de aproximadamente 1 cm.
11. Adicionar as nozes trituradas reservadas e as gotas de chocolate em 2/3 da massa.
12. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas até obter um retângulo de 60 x 40 cm e espessura de 1,5 cm .
13. Com o auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
14. Cortar em tiras de 5 x 40 cm.
15. Torcer as tiras e modelar em formato de rosca.
16. Colocar em aros de 20 cm de diâmetro previamente untado.
17. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
18. Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
19. Forneir a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
20. Esfriar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo:150°C por aproximadamente 25 minutos.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de um pincel, espalhar a EL-Geleia Pronta sobre as peças.
02. Decorar com as nozes, as cerejas e as raspas de chocolate.
03. Embalar.

Dicas

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 480 g

Validade

96 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Bilha

Balança

Escova

Faca

Pincel

Recipiente

Aro De 20 Cm

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	254	13
V. Energético (kJ)	1067 kJ	13
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	147	6
Açúcares (g)	2.6 g	**
Açúcares Totais (g)	4.7	
Aç Adicionados (g)	4.7	9
Gorduras Totais (g)	12	18
Gorduras Saturadas (g)	5.3	27
Gorduras Trans (g)	0.4	20