

Pamix Plus 10 - Panetone De Chocolate - Processo Direto

1960

Ingredientes

Preparo

220g	Fermento Biológico Fresco
1.5kg	Gotas De Chocolate
2.2L	Água Gelada
500g	Pamix Plus 10 Pamix Plus 10
5kg	Pão De Chocolate Pão De Chocolate



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate e o Pamix Plus na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (1,8 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (400 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 por aproximadamente 1 minuto.
05. Dividir em partes de 550 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos.
07. Bolear novamente e colocar nas formas de panetone.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto (altura de 3 cm abaixo 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

Balança

Assadeiras Lisas

Formas De Panetone

Cortador De Pestana

Câmara De Fermentação

Saco Plástico

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	292	15
V. Energético (kJ)	1232 kJ	15
Carboidratos (g)	42	14
Proteínas (g)	5.5	11
Fibra Alimentar (g)	1.5	6
Sódio (mg)	296	12
Açúcares (g)	9.1 g	**
Açúcares totais (g)	9.1	
Aç adicionados (g)	8.3	17
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	7.0	35
Gorduras trans (g)	0	0