

Panetone Pó - Brigatone

1993

Ingredientes

Preparo

275g	Farinha De Trigo
40g	Fermento Biológico Fresco
400g	Gotas De Chocolate
250g	Chocolate Granulado
500ml	Água Gelada
1kg	Panetone 10 Panetone 10
1.1kg	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Panetone e a farinha de trigo na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (350ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (150 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 6 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 40 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
07. Bolear novamente e passar no chocolate granulado.
08. Colocar em formas para muffins forradas com forminhas de papel número 0.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
10. Fazer uma cavidade na parte superior de cada brigatone.
11. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, preencher a cavidade do brigatone com o Zeelandia Recheio de Brigadeiro.
12. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 20 minutos.

Rendimento / Quebra

55 Unidades de 59 g

Validade Sugerida

96 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Saco De Confeitar
Balança
Recipiente
Bico Liso
Forminhas De Papel Nº0
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	273	14
V. Energético (kJ)	1147 kJ	14
Carboidratos (g)	43	14
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	118	5
Açúcares (g)	15 g	**
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	14	28
Gorduras totais (g)	9.6	15
Gorduras saturadas (g)	5.3	27
Gorduras trans (g)	0.4	20