

Panetone Pó - Brigatone

1993

Ingredientes

Preparo

40.0	g	Fermento Biológico Fresco
400.0	g	Gotas De Chocolate
250.0	g	Chocolate Granulado
500.0	ml	Água Gelada
1.1	kg	Recheio Brigadeiro
1.0	kg	Panetone 10
275.0	g	Farinha De Trigo



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

96 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Saco De Confeitar

Balança

Recipiente

Bico Liso

Forminhas De Papel Nº0

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	273 kcal	14
V. Energético (kJ)	1148 kJ	14
Carboidratos (g)	43 g	14
Açúcares (g)	15 g	**
Proteínas (g)	4.0 g	5
Gord. Totais (g)	9.4 g	17
Gord. Saturadas (g)	5.3 g	24
Gord. Trans (g)	0.5 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.9 g	4
Sódio (mg)	120 mg	5