Panetone Pó - Caketone De Chocolate

1994

Ingredientes

Modo de Fazer

FAROFA
01. Colocar a farinha de trigo, o amido, o açúcar, o cacau em pó e a margarina em um recipiente e misturar até obter uma farofa. Reservar.
MASSA DE PANETONE
01. Colocar o Zeelandia Panetone e a farinha de trigo na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (400 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (90 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 6 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas-passas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
05. Dividir em partes de 290 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
07. Esticar a massa e colocar em formas redondas (20 x 5 cm).
08. Fermentar em câmara de fermentação (32ºC) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
MASSA DE CHOCOLATE
01. Colocar o Zeelandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
04. Colocar 350 g de massa de chocolate sobre a massa de panetone.
05. Espalhar 100 g da farofa reservada sobre a massa de chocolate.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

DICA
- Outro forneamento:
* Forno Turbo:150°C por aproximadamente 40 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

8 Unidades de 685 g

Validade

120 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Batedeira
- Colher
- Balança
- Recipiente
- Forma Redonda
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	223	11
V. Energético (kJ)	937 kJ	11
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	71	3
Açúcares (g)	10 g	**
Açúcares Totais (g)	12	
Aç Adicionados (g)	12	24
Gorduras Totais (g)	8.6	13
Gorduras Saturadas (g)	2.9	15
Gorduras Trans (g)	0	0