

Panetone Salgado

1996

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
600g	Ovos
400g	Margarina
300g	Gemas De Ovos
800g	Linguiça Calabresa Defumada
400g	Queijo Provolone
300ml	Água Gelada
2g	Salsinha Desidratada
2kg	Brioche Brioche



Modo de Fazer

01. Picar a linguiça calabresa defumada e parte do queijo provolone (200 g) em cubos. Reservar.
02. Ralar o restante do queijo provolone (200 g). Reservar.
03. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
04. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
05. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
06. Adicionar a linguiça calabresa e o queijo provolone em cubos reservados e a salsinha desidratada e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
07. Dividir em partes de 400 g. Bolear.
08. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
09. Bolear novamente e colocar nas formas de panetone.
10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2:30 h ou até o ponto.
11. Espalhar o queijo provolone ralado reservado sobre a superfície dos panetones.
12. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 30 minutos.

Rendimento / Quebra

11 Unidades de 390 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Ralador
Balança
Formas De Panetone
Faca
Recipiente
Tábua Para Corte
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	302	15
V. Energético (kJ)	1274 kJ	15
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	10	20
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	583	24
Açúcares (g)	4.1 g	**
Açúcares totais (g)	4.1	
Aç adicionados (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	8.5	43
Gorduras trans (g)	0	0