

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

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 |