

Panetone Trufado De Leite

1997

Ingredientes

Recheio

200g Leite Em Pó

380g Leite Condensado

1kg Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

100g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Montagem

100g Leite Em Pó

2.5kg Panetone Com Gotas De Chocolate Pronto (Rec.1780)

100g Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Recheio Leite Condensado, o leite condensado, o Chocolatier ChocoBlanc e o leite em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

MONTAGEM

01. Retirar o papel da lateral e dividir o panetone em 3 discos.

02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 125 g do recheio reservado sobre um dos discos de panetone.

03. Adicionar o outro disco de panetone sobre o recheio.

04. Com o auxílio de uma espátula, espalhar mais 125 g do recheio sobre o disco de panetone.

05. Adicionar o último disco de panetone sobre o recheio.

06. Com o auxílio de uma espátula, cobrir o panetone com 80 g do recheio.

07. Colocar o Zeelandia Açúcar Gelado e o leite em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.

08. Peneirar a mistura sobre os panetones.

09. Embalar.

Dicas

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 876 g

Validade Sugerida

192 horas

Equipamentos

Peneira

Espátula

Colher

Balança

Recipiente

Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	279	14
V. Energético (kJ)	1187 kJ	14
Carboidratos (g)	42	14
Proteínas (g)	5.4	11
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	121	5
Açúcares (g)	14 g	**
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	12	24
Gorduras totais (g)	9.9	15
Gorduras saturadas (g)	5.9	30
Gorduras trans (g)	0	0