

# 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)	10	15
Gorduras saturadas (g)	5.9	30
Gorduras trans (g)	0	0