

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 Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro 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 Confeiteiro 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

192 horas

Equipamentos

Peneira

Espátula

Colher

Balança

Recipiente

Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	283	14
V. Energético (kJ)	1187 kJ	14
Carboidratos (g)	42	14
Proteínas (g)	5.5	11
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	134	6
Açúcares (g)	14 g	**
Açúcares Totais (g)	14	
Aç Adicionados (g)	13	26
Gorduras Totais (g)	11	17
Gorduras Saturadas (g)	6.0	30
Gorduras Trans (g)	0	0