

Panetone Pó - Cuptone

2002

Ingredientes

Preparo

| | |
|-------|---------------------------|
| 275g | Farinha De Trigo |
| 40g | Fermento Biológico Fresco |
| 150g | Uvas Passas |
| 250g | Frutas Cristalizadas |
| 140g | Açúcar Confeiteiro |
| 490ml | Água Gelada |
| 150g | Cereja Em Calda Picada |
| 1kg | Panetone 10 Panetone 10 |



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Panetone e a farinha de trigo na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (400 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (90 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 6 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar as frutas cristalizadas, as cerejas em calda picadas e as uvas-passas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
05. Dividir em partes de 50 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
07. Bolear novamente e colocar nas formas de brioche previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
09. Umedecer a superfície dos cuptones com água e peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo:140°C por aproximadamente 25 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

46 Unidades de 46 g

Validade Sugerida

192 horas

Equipamentos

| |
|------------------------|
| Masseira |
| Forno |
| Peneira |
| Balança |
| Recipiente |
| Câmara De Fermentação |
| Forminhas Para Brioche |

Tabela Nutricional

| Porção de 80g contém (em média): | | % VD (*) |
|----------------------------------|---------|----------|
| V. Energético (kcal) | 269 | 13 |
| V. Energético (kJ) | 1135 kJ | 14 |
| Carboidratos (g) | 50 | 17 |
| Proteínas (g) | 5.0 | 10 |
| Fibra Alimentar (g) | 1.1 | 4 |
| Sódio (mg) | 145 | 6 |
| Açúcares (g) | 11 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 7.2 | |
| Aç adicionados (g) | 6.6 | 13 |
| Gorduras totais (g) | 6.0 | 9 |
| Gorduras saturadas (g) | 2.4 | 12 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |