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

Equipamentos

Masseira		
Forno		
Peneira		
Balança		
Recipiente		
Câmara De Fermentação		
Forminhas Para Brioche		

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (e	% 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