

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 Zealandia 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 Zealandia 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 adiconados (g)	6.6	13
Gorduras totais (g)	6.0	9
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0