

2003

Ingredientes

Esponja

550g Farinha De Trigo

70g Fermento Biológico Fresco

330ml Água Gelada



Reforço

660ml Água Gelada

900g Gotas De Chocolate Sabor Morango

2kg Panetone 10 Panetone 10

Acabamento

680g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Modo de Fazer

ESPONJA

01. Colocar a farinha de trigo e parte da água gelada (210 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar a massa.

02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (110 ml) e misturar até homogeneizar.

Atenção: Não atingir o ponto de véu.

03. Bolear.

04. Cobrir com plástico.

05. Descansar por 1 hora.

REFORÇO

01. Adicionar o Zealandia Panetone e parte da água gelada (500 ml) à esponja e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.

02. Adicionar o restante da água gelada (160 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 12 minutos ou até o ponto de véu.

03. Adicionar as gotas de chocolate sabor morango e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.

04. Dividir em partes de 100 g. Bolear.

05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.

06. Bolear novamente e colocar em mini formas para panetone.

07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.

08. Cortar a superfície em forma de cruz.

09. Fornear a 170°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro. Esfriar.

DICA

- Outro forneamento:

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

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.

02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Chocolatier ChocoBlanc sobre a superfície dos panetones.

03. Decorar à gosto com confeitos coloridos.

Rendimento / Quebra

44 Unidades de 110 g

Validade Sugerida

240 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Espátula

Panela

Balança

Recipiente

Microondas

Cortador De Pestana

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	328	16
V. Energético (kj)	1376 kJ	16
Carboidratos (g)	42	14
Proteínas (g)	5.8	12
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	142	6
Açúcares (g)	11 g	**
Açúcares totais (g)	12	
Aç adiconados (g)	10	20
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	7.2	36
Gorduras trans (g)	0	0