

Panetone Pó - Mini Panetone De Morango

2003

Ingredientes

Espanja

550g Farinha De Trigo

70g Fermento Biológico Fresco

330ml Água Gelada

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 Zeelandia 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 Chocoblanc Chocolatier em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Chocoblanc sobre a superfície dos panetones.
03. Decorar à gosto com confeitos coloridos.

Dicas

44 Unidades de 110 g

Validade

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)	326	16
V. Energético (kJ)	1376 kJ	16
Carboidratos (g)	42	14
Proteínas (g)	5.8	12
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	141	6
Açúcares (g)	11 g	**
Açúcares Totais (g)	12	
Aç Adicionados (g)	10	20
Gorduras Totais (g)	15	23
Gorduras Saturadas (g)	6.4	32
Gorduras Trans (g)	0	0

