Panetone Pó - Pandoro

2004

Ingredientes

Esponja

550g	Farinha De Trigo
70g	Fermento Biológico Fresco
330ml	Água Gelada

Reforço

200g	Gemas De Ovos
400ml	Água Gelada
20g	Raspas De Laranja
100g	Manteiga Sem Sal
2kg	Panetone 10 Panetone 10

Acabamento

20g	Amido
180g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

ESPONJA
01. Colocar a farinha de trigo e parte da água gelada (220 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. Descansar por 1 hora.
REFORÇO
01. Colocar o Zeelandia Panetone e a manteiga sem sal na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
02. Adicionar a esponja, as gemas, as raspas de laranja e parte da água gelada (200 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 3 minutos.
03. Adicionar o restante de água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 500 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
06. Bolear novamente e colocar em formas para pandoro previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
08. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
09. Desenformar e esfriar.

DICA
- Outro forneamento:
* Forno Turbo:140°C por aproximadamente 50 minutos.
ACABAMENTO
01. Colocar o Zeelandia Açúcar Gelado e o amido em um recipiente e misturar até homogeinizar.
02. Peneirar a mistura sobre os pandoros.
03. Embalar.

Dicas

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 450 g

Validade Sugerida

360 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Peneira
- Balança
- Forma Para Pandoro
- Recipiente
- Câmara De Fermentação

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	237	12
V. Energético (kj)	1005 kJ	12
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	5.5	11
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	138	6
Açúcares (g)	9.8 g	**
Açúcares totais (g)	9.2	
Aç adicionados (g)	8.6	17
Gorduras totais (g)	8.2	13
Gorduras saturadas (g)	3.7	19
Gorduras trans (g)	0	0