

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 homogeneizar.
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)	238	12
V. Energético (kj)	1005 kJ	12
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	5.3	11
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	135	6
Açúcares (g)	9.8 g	**
Açúcares totais (g)	9.3	
Aç adicionados (g)	8.7	17
Gorduras totais (g)	8.4	13
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0	0

