# 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

360 horas

# **Equipamentos**

Masseira
Forno
Peneira
Balança
Forma Para Pandoro
Recipiente
Câmara De Fermentação

Porção de 60g contém (e	% 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)	136	6
Açúcares (g)	9.8 g	**
Açúcares totais (g)	9.3	
Aç adicionados (g)	8.7	17
Gorduras totais (g)	8.6	13
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0	0