

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 Zealandia 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 Zealandia 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)	136	6
Açúcares (g)	9.8 g	**
Açúcares totais (g)	9.3	
Aç adiconados (g)	8.7	17
Gorduras totais (g)	8.6	13
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0	0

