

Panetone Panecream

2186

Ingredientes

Montagem

5kg Panetone Com Gotas De Chocolate Pronto (Rec.1780)

3kg Panecream Panecream



Modo de Fazer

COBERTURA

01. Aquecer o Chocolatier ChocoDark, o Zeelandia Fondant e o leite em banho-maria até a consistência desejada. Reservar.

MONTAGEM

01. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar 300 g de Zeelandia Panecream em cada panetone de gotas de chocolate.

02. Aplicar a cobertura reservada sobre a superfície dos panetones

03. Decorar a gosto com raspas de chocolate, arabesco de chocolate ou confeitos de açúcar.

Dicas

- O Chocolatier ChocoDark pode ser substituído por ChocoNut.

- Atenção: ao adicionar outros ingredientes ao Panecream a validade do panetone recheado é reduzida.

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 910 g

Validade

720 horas

Equipamentos

Fogão

Saco De Confeitar

Espátula

Colher

Balança

Recipiente

Bico Liso

Microondas

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	284	14
V. Energético (kJ)	1186 kJ	14
Carboidratos (g)	47	16
Açúcares (g)	14 g	**
Proteínas (g)	3.8	8
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	103	4
Açúcares totais (g)	23	
Aç adicionados (g)	22	44
Gorduras totais (g)	9.2	14
Gorduras saturadas (g)	5.0	25
Gorduras trans (g)	0	0