

Panetone Panecream

2186

Ingredientes

Montagem

| | | |
|-------|----|-----------------------|
| 800.0 | g | Chocolate Meio Amargo |
| 2.0 | kg | Chocomilk Chocolatier |

Cobertura

| | | |
|-------|----|-----------------------|
| 500.0 | g | Chocodark Chocolatier |
| 500.0 | g | Fondant F10 |
| 100.0 | ml | Leite Líquido |

Montagem

| | | |
|-----|----|---------------------------------|
| 5.0 | kg | Panetone Com Gotas De Chocolate |
| 3.0 | kg | 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

Equipamentos

Espátula

Colher

Balança

Recipiente

Bico Liso

Microondas

Tabela Nutricional

| Cada 100g da mistura contém (em média): | | %VD* |
|--|----------|-------------|
| V. Energético (kcal) | 284 kcal | 14 |
| V. Energético (kJ) | 1192 kJ | 14 |
| Carboidratos (g) | 47 g | 16 |
| Açúcares (g) | 14 g | ** |
| Proteínas (g) | 3.8 g | 5 |
| Gord. Totais (g) | 9.2 g | 17 |
| Gord. Saturadas (g) | 5.1 g | 23 |
| Gord. Trans (g) | 0 g | ** |
| Fibra Alimentar (g) | 1.1 g | 4 |
| Sódio (mg) | 104 mg | 4 |