Rosquinha De Panetone

2190

Ingredientes

Preparo

550g	Farinha De Trigo
60g	Fermento Biológico Fresco
940ml	Água Gelada
2kg	Panetone 10 Panetone 10

Acabamento

1.1kg	Frutas Cristalizadas
180ml	Suco De Limão
1.8kg	Fondant F10 Fondant F10

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Panetone, a farinha de trigo na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (600 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (340 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 50 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Modelar em formato de rosquinha.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32ºC) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
09. Fornear a 190ºC por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.

DICA
- Outro forneamento:
* Forno turbo: 150º C por aproximadamente 12 minutos.
ACABAMENTO
01. Colocar o Zeelandia Fondant e o suco de limão em uma panela.
02. Aquecer em banho maria (96°C) por aproximadamente 2 minutos e misturar até completa dissolução.
03. Aplicar ainda quente por imersão ou com pincel na superficie das rosquinhas e espalhar as frutas cristalizadas.

Dicas

Rendimento / Quebra

70 Unidades de 85 g

Validade

240 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Fogão
- Colher
- Panela
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Pincel
- Recipiente
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	137	7
V. Energético (kJ)	580 kJ	7
Carboidratos (g)	28	9
Açúcares (g)	13 g	**
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	56	2
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	12	24
Gorduras totais (g)	2.2	3
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0	0