



CATEGORIA

Panetones, Panificação



OCASIÃO

Natal

BOLO REI

INGREDIENTES

Grupo Esponja

Ingrediente	KG
Farinha de Trigo	1.500
Água	1.000
Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels	0.050
Peso total: 2.550	

Grupo Reforço

Ingrediente	KG
Pré-mistura Panetone Pasta com Gemas Bakels	1.000
Farinha de Trigo	1.000
Água	0.600
Frutas Cristalizadas	0.800
Uvas Passas	0.300
Figo Cristalizado	0.200
Laranja cristalizada	0.150
Cereja	0.100
Peso total: 4.150	

MÉTODO

Preparar a esponja com 1,5 kg de farinha de trigo, 50 g de Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels e

aproximadamente 1 litro de água. Misturar todos os ingredientes por aproximadamente 5 minutos na velocidade lenta. Descansar a esponja durante 40 – 60 minutos.

Colocar na masseira 1 kg de Pré-mistura Panetone Pasta Bakels, 1 kg de farinha de trigo e a esponja. Misturar em velocidade lenta por 6 minutos adicionando 600 ml de água aos poucos, passar para velocidade rápida (aproximadamente 5 minutos) e bater até atingir ponto de véu.

Aplicar a Margarina Folhada Colombo na massa e fazer o processo de folhagem com 3 dobras de 3.

Abrir a massa, colocar o Creme de Confeiteiro pronto Bakels, as uvas passas e as frutas cristalizadas. Fechar a massa e modelar do modo desejado. Fermentar por 2 horas. O tempo de fermentação irá depender da temperatura ambiente ou câmara de fermentação.

Fornear à 180°C (lastro) ou 170°C (Turbo) por aproximadamente 20 minutos.