



CATEGORIA

Confeitaria, Panetones



OCAÇÃO

Natal

COLOMBA DE FRUTAS

INGREDIENTES

Grupo Esponja

Ingrediente

Farinha de Trigo

Água

Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels

KG

1.500

1.000

0.050

Peso total: 2.550

Grupo Reforço

Ingrediente

Pré-mistura Panetone Pasta com Gemas Bakels

Farinha de Trigo

Água

Frutas Cristalizadas

Uvas Passas

KG

1.000

1.000

0.600

1.000

0.500

Peso total: 4.100

Grupo Decoração

Ingrediente

Fondant

KG

0.500

Peso total: 0.500

MÉTODO

Preparar a esponja com 1,5 kg de farinha de trigo, 0,050 g de Fermento seco instantâneo e aproximadamente 1 litro de água. Misturar todos os ingredientes por aproximadamente 5 min na velocidade lenta ;Descansar a esponja durante 40 – 60 minutos;

Colocar na masseira 1 kg de Mistura para preparo de panetone pasta, 1 kg de farinha de trigo, a esponja fermento. Misturar em velocidade lenta por 6 min adicionando 0,600 MI de água aos poucos, passar para velocidade rápida (aproximadamente 5 min) e bater ate atingir ponto de véu; Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas. Misturar por mais 2 minutos na velocidade lenta;

Dividir a massas com 550 g cada, bolear e deixar descansar por 10 minutos; Bolear novamente e colocar nas formas, fermentar por 3 horas. O tempo de fermentação irá depender da temperatura ambiente ou câmara de fermentação;

Fornear à 170°C (lastro) ou 160°C (Turbo) por aproximadamente 35 minutos.

Decorar com fondant e cobrir com mix de castanhas e frutas.

Embalar depois de Frio.