BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.br

CATEGORIA

Panetones, Panificação

OCASIÃO

Natal

# PANETONE CROSTATA

## 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 | 1.000 |
| Uvas Passas | 0.500 |
| Crostata de Castanhas | - |
| | **Peso total**: 4.100 |

### Grupo Cobertura

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| Mix de Castanhas e Frutas Secas | 1.000 |
| **Geleia de Brilho Neutra Bakels** | 0.300 |
| | **Peso total**: 1.300 |

## 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. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas. Misturar por mais 2 minutos na velocidade lenta.

Dividir as massas com 300 g cada, bolear e deixar descansar por 10 minutos. Modelar 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 160ºC (Turbo) por aproximadamente 35 minutos.

Misturar a Geleia de Brilho Neutra Bakels com o mix de castanhas e colocar em cima do panetone depois de assado.

Rendimento: 26 unidades (300 g cada).