



CATEGORIA

Panetones, Panificação



OCASIÃO

Natal

PANETONE CROSTATATA

INGREDIENTES

Grupo Esponja

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

Grupo Reforço

Ingrediente	KG
<u>Pré-mistura Panetone Pasta com Gemas Bakels</u>	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
<u>Geleia de Brilho Neutra Bakels</u>	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 160°C (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).