



**CATEGORIA**

Panetones, Panificação



**OCASIÃO**

Natal

## PANETONE FRUTAS

### INGREDIENTES

#### Grupo Esponja

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

#### 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
<b>Peso total:</b>	<b>4.100</b>

### 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 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.

Embalar depois de Frio.

Rendimento: 12 unidades (500 g cada).