



CATEGORIA

Confeitaria, Panetones



OCASIÃO

Natal

PANETONE TRUFADO

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

Peso total: 4.100

Grupo Trufa

Ingrediente	KG
Creme de Avelã com Cacau Bakels	3.000

Peso total: 3.000

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.

Rendimento: 12 unidades (500 g cada).

Deixar esfriar e trufar com o creme de avelã Bakels, 250 gr por unidade.