



**CATEGORIA**

Confeitaria, Panetones



**OCASIÃO**

Natal

## PANETONE TRUFADO

### INGREDIENTES

#### Grupo Esponja

Ingrediente	KG
Farinha de Trigo	1.500
Água	1.000
<a href="#">Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels</a>	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>2.550</b>

#### Grupo Reforço

Ingrediente	KG
<a href="#">Pré-mistura Panetone Pasta com Gemas Bakels</a>	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>

#### Grupo Trufa

Ingrediente	KG
<a href="#">Creme de Avelã com Cacau Bakels</a>	3.000
<b>Peso total:</b>	<b>3.000</b>

## 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 ML 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.