



CATEGORIA

Confeitaria



OCASIÃO

Natal

PANETONE TRUFADO

INGREDIENTES

Grupo Esponja

Ingrediente	KG
Farinha de Trigo	1.500
Água	1.000
Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels	0.100
Peso total:	2.600

Grupo Reforço

Ingrediente	KG
Pré-mistura Panetone Pasta com Gemas Bakels	5.000
Água	2.000
Frutas Cristalizadas	2.000
Uvas Passas	1.000
Peso total:	10.000

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Forneável Chocolate com Avelã Bakels	-
Peso total:	0.000

Grupo Cobertura

Ingrediente

Ganache sabor Chocolate Meio Amargo Bakels

KG

-

Peso total: 0.000

MÉTODO

- Misturar todos os ingredientes da esponja por aproximadamente 5 minutos na masseira. - Descansar a esponja durante 40 minutos.
- Colocar na masseira a esponja, a Mistura completa para Panetone e a água aos poucos. - Bater ± 15 minutos ou até alcançar ponto de véu.
- Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas.
- Misturar por 2 minutos na velocidade lenta.
- Dividir em peças de 550g (para panetone de 500g).
- Bolear e descansar por aproximadamente 20 minutos.
- Rebolear e colocar nas formas, fermentar ± 2 horas.
- Fornear a 180°C por ± 30 minutos, embalar depois de frio.
- Rendimento aprox. 46 panetones de 550 g.
- Para trufar utilize o recheio forneavel de pizza de avelã Bakels.
- Depois de assado e frio, faça 4 furos no topo do panetone e injete o recheio forneavel de pizza Bakels de chocolate com avelã e cubra o ganache meio amargo da Bakels.