



CATEGORIA

Confeitaria, Panetones



OCASIÃO

Natal

**VELA TONE**

## 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
<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

**Peso total:** 4.100

### Grupo Recheio

Ingrediente	KG
<u>Creme de Avelã com Cacau Bakels</u>	2.000

**Peso total:** 2.000

### Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Chocolate ao leite	0.500
Donuts Bakels	0.020

**Peso total:** 0.520

## 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;

Abrir a massa em espessura fina e assar em forno pré aquecido a160°C por aproximadamente 10 minutos.

Recheiar com creme de avelã Bakels e enrolar como rocambole com auxilio do papel manteiga.

Recortar o acetato do tamanho da vela, cobrir o acetato com chocolate derretido e envolver a vela, finalizar com o damasco.