

Bolotone Trufado com

IREKS GOLDEN PANETTONE S

Ingredientes	%	Medida
Massa		
822 – IREKS GOLDEN PANETTONE S	50	1.000 g
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
Água gelada	45	900 ml
Fermento fresco	6	120 g
Gotas de chocolate congeladas	40	800 g
Total da massa		3.820 g
Recheio		
424 – IREKS DELICATESSE CHOCOLATE AO LEITE	100	2.800 g
406 - IREKS DELICATESSE CHANTILLY	60	1.680 g
Nozes moídas	36	1.000 g
Rum	5	140 ml
Total do recheio		5.620 g
Cobertura		
424 – IREKS DELICATESSE CHOCOLATE AO LEITE	100	2.200 g
406 – IREKS DELICATESSE CHANTILLY	50	1.100 g
Chocolate em pó solúvel	3	65 g
Total da cobertura		3.365 g



Modo de preparo:

Recheio:

- Colocar na batedeira o IREKS DELICATESSE CHANTILLY e bater até o ponto, acrescentar o IREKS DELICATESSE CHOCOLATE AO LEITE, as nozes moídas e o rum, misturar bem e reservar.

Cobertura:

- Misturar o IREKS DELICATESSE CHOCOLATE AO LEITE com o IREKS DELICATESSE CHANTILLY, misturar bem e reservar.

Massa:

- Colocar o IREKS GOLDEN PANETTONE S e a farinha de trigo especial e misturar por aproximadamente 2 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o fermento e a água gelada, misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Misturar por aproximadamente mais 7 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Acrescentar as gotas de chocolate congeladas e misturar por aproximadamente 2 minutos na velocidade 1;
- Dividir em peças de 1.900 g;
- Descansar a massa por aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
- Abrir a massa com auxílio de uma bilha;
- Acondicionar em assadeiras (60 cm de comprimento por 40 cm de largura) previamente untadas;
- Furar toda a superfície da massa com auxílio de um rolo furador;
- Deixar fermentar por aproximadamente 80 minutos ou até obter o ponto;
- Fornear a 180°C por aproximadamente 25 a 30 minutos ou até obter o ponto;
- Após esfriar, abrir as massas ao meio com auxílio de uma faca de serra;
- Rechear com 2.800 g de recheio previamente preparado;
- Cobrir com as trufas previamente preparadas com auxílio de uma manga de confeitar e um bico roseta médio;
- Depois de coberto polvilhar com o chocolate em pó.

Material utilizado	Rendimento	Quebra	Validade
<ul style="list-style-type: none">• Masseur (2 velocidades);• Batedeira de bolo;• Forno sem vapor.	<ul style="list-style-type: none">• 2 unidades de 5.954 g.	<ul style="list-style-type: none">• 7%	<ul style="list-style-type: none">• 7 dias sob refrigeração.

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRARIA Agroindustrial

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - Guarapuava - PR
BRASIL
Tel.: +55 42 3625 8444
Fax: +55 42 3625 8433
ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br

