

AMSTERDÃM

(IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO)



Serviço de Receitas

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
Esonja		
Farinha de trigo	25	1.250 g
Fermento biológico fresco	6	300 g
Água gelada	15	750 ml
Reforço		
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	2.500 g
Farinha de trigo especial	25	1.250 g
Manteiga	5	250 g
Água gelada	20	1.000 ml
Recheio 1		
Mel	4	200 g
Frutas cristalizadas	28	1.400 g
Uvas passas	20	1.000 g
Cerejas (cortadas ao meio)	12	600 g
Cravo (em pó)	0,5	25 g
Rum	3	150 ml
Recheio 2		
Cerejas (moídas)	100	1.500 g
Nozes (moídas)	60	900 g
Decoração		
Fondant	100	1.500 g
Nozes (inteiras)	5	75 g
Cerejas (inteiras)	3	45 g
Mel (para pincelar)	10	150 g
Canela (em pó para salpicar)	0,4	6 g

AMSTERDÃM

(IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO)

Serviço de Receitas

Procedimento:

Espanja:

- Colocar todos os ingredientes da esponja na masseira e misturar até obter o ponto de véu;
- Descansar a esponja por 1 hora.

Recheio 1:

- Colocar as uvas passas em uma tigela, embeber com rum e deixar tampado por 1 hora;
- Adicionar as frutas cristalizadas, as cerejas, o cravo e misturar manualmente e reservar.

Massa:

- Colocar o produto IREKS, a esponja, a farinha de trigo especial e a manteiga na masseira;
- Misturar por aprox. 3 minutos na velocidade 1, lembrando de adicionar a água gelada aos poucos;
- Misturar por aprox. 9 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Adicionar o recheio 1 previamente preparado e misturar aprox. 3 minutos na velocidade 1;
- Dividir a massa em partes de 350 g;
- Bolear e descansar a massa por aprox. 20 minutos coberta com plástico;
- Abrir a massa com as mãos e rechear com as nozes e as cerejas moídas;
- Enrolar em formato filão;
- Acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar por aprox. 180 minutos ou até obter o ponto;
- Fornear sem vapor a 160°C por aprox. 25 minutos ou até obter o ponto;
- Ainda quente pincelar o mel e salpicar a canela;
- Deixar esfriar e aplicar o fondant fazendo uma faixa ao centro;
- Colocar sobre o fondant as cerejas e as nozes inteiras conforme foto.

Material Utilizado:

- Masseira (2 velocidades);
- Assadeiras;
- Forno.

Rendimento:

- 30 peças de 455 g

Quebra:

- 8 %

Validade depois de pronto:

- 10 dias

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA

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


IREKS
DO BRASIL