

# BRESSANI NATALINO (GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO)

*Serviço de Receitas*



<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	2.500 g
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
<b>TOTAL (base de cálculo)</b>	<b>100</b>	<b>5.000 g</b>
Água gelada	35	1.750 ml
Fermento fresco	6	300 g
Frutas cristalizadas	30	1.500 g
Uvas passas	15	750 g
Cerejas (picadas)	5	250 g
<b>Cobertura</b>		
Nozes (trituradas)	100	240 g
Açúcar de confeitiro	100	240 g
Manteiga (sem sal)	100	240 g

# BRESSANI NATALINO (GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO)

*Serviço de Receitas*

## Procedimento:

- Colocar o produto IREKS e a farinha de trigo na masseira e misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar o fermento e a água gelada, lembrando de adicionar a água aos poucos;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1 e por mais 8 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Adicionar as frutas cristalizadas, as uvas passas e as cerejas e misturar por mais 2 minutos na velocidade 1;
- Dividir a massa em partes de 450 g;
- Bolear e descansar a massa por aproximadamente 15 minutos coberta com plástico;
- Esticar a massa em formato de pizza com aproximadamente 3 cm de espessura;
- Fazer furos aleatórios na massa (conforme foto), utilizando um cortador redondo;
- Fermentar a massa por aproximadamente 60 minutos ou até obter o ponto;
- Fornear sem vapor a 170°C por aproximadamente 30 minutos;
- Após sair do forno, pincelar a manteiga sobre a superfície, espalhar as nozes trituradas e polvilhar o açúcar de confeiteiro.

## Material Utilizado:

- Masseira;
- Forno.

## Rendimento:

- 21 bressanis de 440 g cada

## Quebra:

- 9%

## Validade depois de pronto:

- 07 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**