

GOLDEN PANDORO (GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO)

Serviço de Receitas



<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	1.000 g
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
TOTAL (base de calculo)	100	2.000 g
Água gelada	35	700 ml
Fermento fresco	6	120 g
Margarina/Manteiga (sem sal)	10	200 g
Total da massa		3.020 g
Cobertura		
Açúcar de confeitiro	100	80 g

GOLDEN PANDORO

(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 restante dos ingredientes, 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;
- Dividir a massa em partes de 375 g;
- Bolear e descansar a massa por aproximadamente 15 minutos coberta com plástico;
- Bolear novamente e acondicionar em fôrmas previamente untadas;
- Fermentar por aproximadamente 120 minutos ou até obter o ponto;
- Fornear sem vapor a 160°C por aproximadamente 35 minutos, ou até o ponto;
- Decorar peneirando açúcar de confeitiro sobre os pandoros.

Material Utilizado:

- Masseira;
- Forno.

Rendimento:

- 8 pandoros de 346 g cada

Quebra:

- 10%

Validade depois de pronto:

- 30 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