

GOLDEN PANETTONE CHOCOLATE

(GOLDEN PANETTONE CHOCOLATE)

Serviço de Receitas



<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
GOLDEN PANETTONE CHOCOLATE	50	5.000 g
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
TOTAL (base de calculo)	100	10.000 g
Água gelada	45	4.500 ml
Fermento fresco	6	600 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	4.000 g
Total da massa		19.100 g

GOLDEN PANETTONE CHOCOLATE

(GOLDEN PANETTONE CHOCOLATE)

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 3.500 ml da água gelada;
- Misturar por mais 3 minutos na velocidade 1;
- Completar com o restante da água gelada, lembrando de adicionar aos poucos;
- Misturar por mais 8 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Adicionar as gotas de chocolate e misturar por aproximadamente 2 minutos na velocidade 1;
- Dividir em partes de 540 g para panetone chocolate e 100 g para mini panetone chocolate;
- Bolear a massa e deixar descansar por aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
- Bolear a massa novamente;
- Colocar nas fôrmas e fermentar até um dedo abaixo da borda da fôrma;
- Cortar em cruz;
- Fornear sem vapor a 170°C por aproximadamente 35 a 40 minutos para panetone chocolate de 540 g e aproximadamente 20 minutos para mini panetone chocolate de 100 g, ou até o ponto;
- Resfriar em temperatura ambiente por aproximadamente 4 a 6 horas e embalar.

Material Utilizado:

- Masseira;
- Forno.

Rendimento:

- 35 panetones chocolate de 500 g cada;
- 191 mini panetones chocolate de 93 g cada.

Quebra:

- 7%

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