

# GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

(GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO)

*Serviço de Receitas*



<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	5.000 g
Farinha de trigo	50	5.000 g
<b>TOTAL (base de calculo)</b>	<b>100</b>	<b>10.000 g</b>
Água gelada	45	4.500 ml
Fermento fresco	6	600 g
Frutas cristalizadas	33	3.300 g
Uvas passas	17	1.700 g
<b>Total da massa</b>		<b>20.100 g</b>

# GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

## (GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO)

*Serviço de Receitas*

### Procedimento:

- Lavar as frutas cristalizadas e as uvas passas e deixar escorrer em peneira por aproximadamente 1 hora;
- Colocar na masseira o produto IREKS e a farinha de trigo 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 o ponto de véu;
- Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar por aproximadamente 2 minutos na velocidade 1;
- Dividir em partes de 550 g para panetone clássico e 110 g para mini panetone clássico;
- Bolear a massa e deixar descansar por aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
- Bolear a massa novamente e colocar nas fôrmas;
- Fermentar até um dedo acima da borda da fôrma;
- Cortar em cruz;
- Fornear sem vapor a 170°C por aproximadamente 35 a 40 minutos para panetone clássico de 550 g e aproximadamente 20 minutos para mini panetone clássico de 110 g, ou até o ponto;
- Resfriar em temperatura ambiente por aproximadamente 4 a 6 horas e embalar.

### Material Utilizado:

- Masseira;
- Forno.

### Rendimento:

- 36 panetones de 500 g cada;
- 182 mini panetones 100 g cada.

### Quebra:

- 9%

### 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**