



Receituário de
NATAL





Este ano queremos trazer a magia do Natal para dentro do seu estabelecimento.

Por meio de você, nosso cliente, chegaremos à mesa do consumidor brasileiro, oferecendo um produto que é símbolo do Natal e que é tão presente nos lares brasileiros: o Panettone.

Este receituário foi preparado com muita dedicação por um time técnico que busca constantemente trazer novidades e tendências de consumo para serem aplicados em nossos produtos de diversas formas.

Fazer Panettone está no nosso DNA, seja com frutas, gotas de chocolate, recheios ou coberturas, temos uma infinidade de soluções para você levar o melhor para o seu cliente. Somos incansáveis e estamos sempre em busca de tecnologias que sejam adequadas, inovadoras e que agreguem valor para o seu negócio. Obrigado pela parceria ao longo do ano e por permitir que nossas soluções estejam cada vez mais presentes na mesa do consumidor.

Chef Johannes Roos



A Puratos é um grupo internacional com vasta experiência e com uma gama completa de produtos com qualidade e inovação nos setores de panificação, confeitaria e chocolate. Os nossos produtos e serviços estão disponíveis em mais de 100 países em todo o mundo e, em muitos casos, com produção local. Temos clientes artesãos, indústrias, supermercados e o canal food service. Queremos ser o seu parceiro para inovação, em qualquer ponto do globo, ajudando-o a fornecer alimentos nutritivos e saborosos para suas comunidades.



Sumário

Panettone Gourmet com Recheio de Cocada	7
Panettone Pão de Mel com Recheio de Doce De Leite	9
Panettone Oreo com Recheio de Chocolate Branco	11
Família de Mini Panettones	13
Bolinha de Neve com Recheio de Chocolate Branco	15
Panettone de Forma com Gotas de Chocolate	17
Panettone com Gotas de Chocolate	19
Rosca Natalina com Recheio de Frutas Vermelhas	21
Panettone com Amêndoas Caramelizadas	23
Panettone Milano com Damasco e Castanha-do-Brasil	25



PANETTONE GOURMET

com recheio de cocada

1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	120 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone Chocolate	2 kg
Água gelada	620 g
Gotas de chocolate	720 g

Recheio e Cobertura

Recheio Gourmet Cocada Cremosa	1,2 kg
Flocos de coco	40 g
Carat +Sabor Meio Amargo	300 g

Quantidade por porção de 80 g (1 fatia)	VD*
Valor Energético	319 kcal = 1333 kJ
Carboidratos	47 g
Proteínas	5,7 g
Gorduras Totais	12 g
Gorduras Saturadas	6,3 g
Gorduras Trans	1,2 g
Colesterol	0 mg
Fibra Alimentar	3,1 g
Sódio	177 mg

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores Diários não estabelecidos.

1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira, adicionar a água e misturar em velocidade lenta até que seja incorporada. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com um plástico e fermentar por 60 minutos.

2ª etapa - Reforço

Adicionar o Tegral Panettone e a água com a esponja e bater em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica, desgrudando totalmente das paredes da masseira. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Adicionar as gotas e misturar até incorporar totalmente à massa. Dividir e pesar a massa em peças de 500 g, bolear e deixar descansar por 15 minutos. Bolear novamente e colocar em formas de panettone, deixar fermentar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos. Assar em forno lastro a 180°C por 40 minutos ou em forno turbo a 170°C por 35 minutos.

Recheio

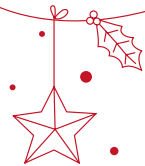
Fazer cinco furos na superfície do panettone, e com o auxílio de uma manga descartável aplicar 150 g de Recheio Gourmet Cocada Cremosa por panettone.

Cobertura

Derreter o Carat Meio Amargo a aproximadamente 40°C, banhar a superfície do panettone e logo em seguida colocar flocos de coco para que prendam na cobertura ainda quente.

Rendimento

8 panettones de aproximadamente 630 g.



PANETTONE PÃO DE MEL

com recheio de doce de leite



1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	120 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone Chocolate	2 kg
Água gelada	620 g
Canela em pó	40 g
Cravo moído	16 g
Noz moscada	16 g

Recheio e Cobertura

Carat +Sabor Meio Amargo	550 g
--------------------------	-------

Recheio Gourmet Dulce de Leche	1,39 kg
--------------------------------	---------

Decoração de colmeia

Carat +Sabor Chocolate Branco	200 g
Corante dourado	6 g
Corante amarelo	1 g

Quantidade por porção de 80 g (1 fatia)	VD*
Valor Energético	309 kcal = 1292 kJ
Carboidratos	46 g
Proteínas	5,8 g
Gorduras Totais	11 g
Gorduras Saturadas	6,4 g
Gorduras Trans	1,2 g
Colesterol	0 mg
Fibra Alimentar	3,1 g
Sódio	183 mg

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores Diários não estabelecidos.

1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira, adicionar a água e misturar em velocidade lenta até que seja incorporada. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e deixar fermentar por 60 minutos.

2ª etapa - Reforço

Adicionar o Tegral Panettone e a água com a esponja e bater em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica, desgrudando totalmente das paredes da masseira. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir e pesar a massa em peças de 400 g, bolear e deixar descansar por 15 minutos. Bolear novamente e colocar em formas de panettone, deixar fermentar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos. Assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por aproximadamente 40 minutos.

Recheio e cobertura

Fazer cinco furos na superfície do panettone, e com o auxílio de uma manga descartável aplicar 150 g de Gourmet Dulce de Leche. Derreter o Carat +Sabor Meio Amargo a aproximadamente 40°C, banhar a superfície do panettone e fazer riscos com Gourmet Dulce de Leche.

Dica do chef

Para fazer uma decoração de colmeia, derreter o Carat Branco como indicado na embalagem, tingir com 1g de corante amarelo, despejar em cima de um plástico bolha. Após secar, pintar com o corante dourado, usar como base para servir o panettone.

Rendimento

9 panettones de aproximadamente 560 g.



PANETTONE OREO

com recheio de chocolate branco

1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	100 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone Chocolate	2 kg
Água gelada	620 g

Cobertura

Biscoito Oreo	1 kg
Manteiga	500 g
Farinha	300 g

Recheio

Carat Supercrem Chocolate Branco	2,7 kg
----------------------------------	--------

Quantidade por porção de 80 g (1 fatia)		VD*
Valor Energético	388 kcal = 1622 kJ	19
Carboidratos	47 g	16
Proteínas	5,2 g	7
Gorduras Totais	20 g	36
Gorduras Saturadas	7,4 g	34
Gorduras Trans	1 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	2,2 g	9
Sódio	155 mg	6

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores Diários não estabelecidos.

1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira, adicionar a água e misturar em velocidade lenta até que seja incorporada. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e deixar fermentar por 60 minutos.

2ª etapa - Reforço

Adicionar o Tegral Panettone e a água com a esponja e bater em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica, desgrudando totalmente das paredes da masseira. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir e pesar a massa em peças de 100 g, bolear e deixar descansar por 15 minutos. Com auxílio de um rolo, abrir a massa e colocar em aros de 15 cm e deixar fermentar por aproximadamente 1 hora. Aplicar a cobertura em 18 peças e assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por aproximadamente 20 minutos.

Cobertura

Misturar todos os ingredientes até homogeneizar.

Decoração

Com auxílio de uma manga de confeitar, aplicar o Supercrem Branco sobre uma parte do panettone, logo em seguida, cobrir com a outra parte decorada com a farofa.

Rendimento

18 panettones de aproximadamente 400 g.



Quantidade por porção de 110 g (1 unidade)

com recheio de frutas vermelhas e cobertura de chocolate branco

	VD*
Valor Energético	414 kcal = 1731 kJ
Carboidratos	66 g
Proteínas	7 g
Gorduras Totais	14 g
Gorduras Saturadas	9,7 g
Gorduras Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Fibra Alimentar	3,9 g
Sódio	175 mg

com recheio de abacaxi e cobertura de chocolate branco

	VD*
Valor Energético	416 kcal = 1739 kJ
Carboidratos	67 g
Proteínas	7 g
Gorduras Totais	14 g
Gorduras Saturadas	9,7 g
Gorduras Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Fibra Alimentar	2,4 g
Sódio	175 mg

com recheio de chocolate belga e cobertura de chocolate meio amargo e raspas

	VD*
Valor Energético	437 kcal = 1827 kJ
Carboidratos	64 g
Proteínas	6,4 g
Gorduras Totais	17 g
Gorduras Saturadas	12 g
Gorduras Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Fibra Alimentar	3,1 g
Sódio	143 mg

com recheio de chocolate com avelã e cobertura de chocolate ao leite

	VD*
Valor Energético	444 kcal = 1856 kJ
Carboidratos	71 g
Proteínas	6,9 g
Gorduras Totais	15 g
Gorduras Saturadas	10 g
Gorduras Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Fibra Alimentar	2,8 g
Sódio	173 mg

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores Diários não estabelecidos.



família de MINI PANETTONES



1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	138 g
Água ambiente	82 g
Fermento biológico fresco	30 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone	500 g
Água gelada	158 g

Recheio

Gourmet Chocolate Belga	60 g
Fruitfil Frutas Vermelhas	60 g
Fruitfil Abacaxi	60 g

Gourmet Chocolate com Avelã	60 g
-----------------------------	------

Cobertura

Carat +Sabor ao Leite	180 g
Carat +Sabor Branco	60 g
Carat +Sabor Meio Amargo	60 g
Carat Raspas & Decor ao Leite	30 g

Confeitos

1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira, adicionar a água e misturar em velocidade lenta até que seja incorporada. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar até dobrar o volume.

2ª etapa - Reforço

Adicionar os ingredientes e a esponja e bater em velocidade lenta até formar uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir a massa em peças de 70 g e deixar descansar por 15 minutos. Modelar e colocar em formas de mini panettone. Deixar fermentar por aproximadamente 1 hora e assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por 20 minutos.

Recheio e cobertura

Com auxílio de uma manga descartável aplicar o recheio em 3 unidades de cada, derreter o Carat +Sabor, aplicar sobre os mini Panettones e decorar conforme a foto.

Dica do chef

Para o panettone com Fruitfil, derreter Carat +Sabor Branco e tingir com corante rosa, fazer riscos com Carat Meio Amargo derretido na superfície.

Rendimento

12 mini panettones de aproximadamente 110 g ou 3 kits.



BOLINHA DE NEVE

com recheio de chocolate branco



1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	120 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone	2 kg
Água gelada	660 g

Recheio

Carat Supercrem Chocolate Branco	3,66 kg
----------------------------------	---------

Cobertura

Manteiga	500 g
Leite em pó	600 g

Quantidade por porção de 45 g (1 unidade)	VD*
Valor Energético	222 kcal = 928 kJ
Carboidratos	26 g
Proteínas	3,3 g
Gorduras Totais	12 g
Gorduras Saturadas	4,8 g
Gorduras Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Fibra Alimentar	0,6 g
Sódio	71 mg

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores Diários não estabelecidos.

1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira, adicionar a água e misturar em velocidade lenta até que seja incorporada. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e deixar fermentar por 40 minutos.

2ª etapa - Reforço

Adicionar os ingredientes e a esponja e bater em velocidade lenta até formar uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até atingir ponto de véu. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir a massa em peças de 15 g cada, modelar em formato de bolinha e colocar em assadeiras untadas. Colocar em câmara fermentadora e deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos. Assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 150°C por aproximadamente 15 minutos.

Recheio

Com auxílio de manga descartável e bico de confeitar, injetar 15 g de recheio Supercrem Branco por baixo para cada bolinha.

Decoração

Passar as bolinhas já recheadas em manteiga derretida, e logo após passar no leite em pó.

Rendimento

162 bolinhas de aproximadamente 45 g.



PANETTONE DE FORMA

com gotas de chocolate

1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	594 g
Água ambiente	374 g
Fermento biológico fresco	66 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Panettone Madre	2,2 kg
Água gelada	747 g

Recheio

Gotas de chocolate meio amargo	607 g
--------------------------------	-------

Carat +Sabor Meio Amargo	607 g
--------------------------	-------

Quantidade por porção de 80 g (1 fatia)	VD*
Valor Energético	336 kcal = 1404 kJ
Carboidratos	48 g
Proteínas	2,8 g
Gorduras Totais	13 g
Gorduras Saturadas	8,9 g
Gorduras Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Fibra Alimentar	2,9 g
Sódio	107 mg

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores Diários não estabelecidos.

1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira, adicionar a água e misturar em velocidade lenta até que seja incorporada. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar até dobrar o volume.

2ª etapa - Reforço

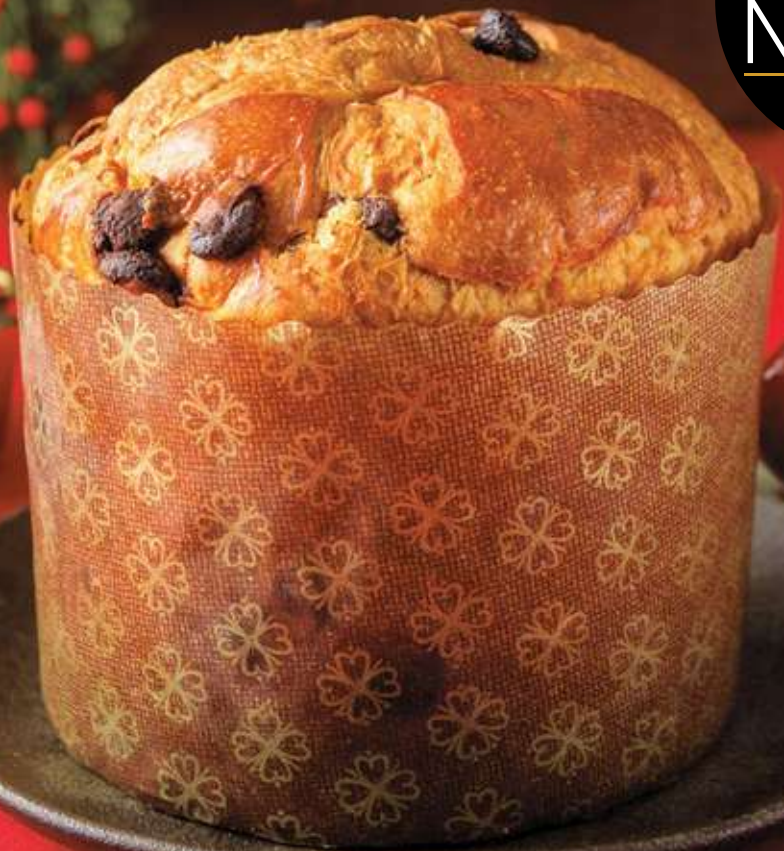
Adicionar os ingredientes e a esponja e bater em velocidade lenta até formar uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica, acrescentar as gotas de chocolate e homogeneizar. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Colocar a massa em uma caixa e deixar descansar em por 1 hora. Dividir, bolear e colocar em formas para pão. Deixar fermentar até atingir a borda da forma. Assar em forno lastro a 180°C por aproximadamente 40 minutos, ou em forno turbo a 160°C por aproximadamente 35 minutos.

Decoração

Decorar com Carat +Sabor Meio Amargo.

Rendimento

9 pães de aproximadamente 550g.



PANETTONE

com gotas de chocolate

1ª Etapa - Esponja

Sapora Guarani	1,6 kg
Farinha especial	5,5 kg
Água ambiente	1,7 L
Fermento biológico fresco	1,2 kg

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone	20 kg
Água gelada	7,4 L
Gotas de chocolate	7,2 kg

Quantidade por porção de 80 g (1 fatia)	VD*
Valor Energético 314 kcal = 1313 kJ	16
Carboidratos	51 g
Proteínas	6,6 g
Gorduras Totais	9,4 g
Gorduras Saturadas	4,5 g
Gorduras Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Fibra Alimentar	2,6 g
Sódio	216 mg

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores Diários não estabelecidos.

1ª etapa - Esponja

Colocar todos os ingredientes na masseira e bater por 5 minutos, passar para segunda velocidade e bater até a massa ficar homogênea. Cobrir a massa com plástico e deixar fermentar por 60 minutos.

2ª etapa - Reforço

Adicionar o Tegral Soff'r Panettone, pouco mais da metade da água e a esponja, misturar em velocidade lenta por 5 minutos. Bater a massa em velocidade rápida, adicionando o restante da água aos poucos até formar ponto de véu. A temperatura da massa não deve exceder 28°C.

Adicionar as gotas de chocolate e misturar até que sejam incorporadas pela massa. Dividir a massa em peças de aproximadamente 500 g.

Pré-mostrar a massa e deixar descansar por aproximadamente 10 minutos, coberta com um plástico. Após esta etapa, modelar e colocar na forma, deixar fermentar até atingir a borda. Fazer um corte no formato de X nas massas e levar para assar em forno lastro a 180°C ou em forno turbo a 150°C por aproximadamente 40 minutos.

Rendimento

81 panettones de aproximadamente 500 g.



ROSCA NATALINA

com recheio de frutas vermelhas



1ª etapa - Esponja

Farinha especial	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	120 g

2ª etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone	2 kg
Água gelada	660 g

Recheio

Fruitfil Frutas Vermelhas	1,65 kg
---------------------------	---------

Cobertura

Carat +Sabor Branco	550 g
Corante vermelho	10 g
Carat +Sabor Meio Amargo	10 g

Quantidade por porção de 60 g (1 fatia)	VD*
Valor Energético	199 kcal = 832 kJ
Carboidratos	34 g
Proteínas	3,4 g
Gorduras Totais	5,2 g
Gorduras Saturadas	3,3 g
Gorduras Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Fibra Alimentar	2,5 g
Sódio	85 mg

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores Diários não estabelecidos.

1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira, adicionar a água e misturar em velocidade lenta até que seja incorporada. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar por 40 minutos.

2ª etapa - Reforço

Adicionar os ingredientes e a esponja e bater em velocidade lenta até formar uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até atingir ponto de véu. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir a massa com 35 g cada, modelar formato bolinha e colocar no aro. (8 unidades na lateral e uma no centro) Colocar em câmara fermentadora e deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos. Assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 150°C por aproximadamente 25 minutos.

Recheio

Com auxílio de uma manga descartável e bico de confeitar, injetar 15 g de recheio Fruitfil Frutas Vermelhas por baixo de cada bolinha.

Decoração

Derreter o Carat +Sabor Branco e tingir com corante vermelho até obter uma tonalidade rosa, banhar a parte superior do panettone e fazer riscos por cima com Carat Meio Amargo derretido.

Rendimento

11 rosca com aproximadamente 510 g.



PANETTONE

com amêndoas caramelizadas

Impasto

Tegral Panettone Artigianale	1 kg
Água Ambiente	300 g
Manteiga sem sal gelada	230 g
Gemas geladas	130 g
Fermento fresco	55 g

Massa final

Tegral Panettone Artigianale	800 g
Água gelada	180 g
Manteiga sem sal gelada	230 g
Gemas gelada	260

Creme de amêndoas

Manteiga sem sal gelada	300 g
Açúcar refinado	250 g
Chantypak	200 g
Mel	100 g
Amêndoas laminadas	650 g

Quantidade por porção de 80 g (1 fatia)	VD*
Valor Energético	367 kcal = 1534 kJ
Carboidratos	33 g
Proteínas	7,6 g
Gorduras Totais	23 g
Gorduras Saturadas	7,9 g
Gorduras Trans	0,4 g
Colesterol	92 mg
Fibra Alimentar	2,8 g
Sódio	120 mg

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores Diários não estabelecidos.

Impasto

Colocar os ingredientes da massa, exceto a manteiga e bater por 5 minutos em velocidade lenta. Passar para segunda velocidade, adicionar a manteiga em três etapas e bater até a massa desenvolver totalmente.

Massa final

Adicionar o Tegral Panettone Artigianale, os demais ingredientes, exceto a manteiga, e misturar por 5 minutos em velocidade lenta. Acrescentar o impasto e parte da manteiga, que deve ser dividida em três etapas. Bater até formar ponto de véu. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir a massa com 200 g, bolear e descansar por 30 minutos. Abrir a massa com auxílio de rolo e colocar nos aros. Fazer furos na superfície da massa com um garfo para permitir um crescimento regular. Deixar fermentar por aproximadamente 1 hora.

Creme de amêndoas

Colocar os ingredientes do creme em uma panela, exceto as amêndoas laminadas. Assim que levantar fervura, adicionar as amêndoas e misturar levemente por 2 minutos. Colocar 100 g do creme em cima de cada panettone.

Assamento

Assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 150°C por aproximadamente 20 minutos.

Ao retirar o panettone do forno, colocar de cabeça para baixo em um tapete de silicone para garantir que a estrutura da massa não colapse.

Rendimento

15 panettones de aproximadamente 255 g.



PANETTONE MILANO

com damasco e castanha-do-Brasil

1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	594 g
Água ambiente	374 g
Fermento biológico fresco	66 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Panettone Madre	2,2 kg
Água gelada	747 g

Recheio

Castanha-do-Brasil	607 g
Damasco	607 g

Quantidade por porção de 80 g (1 fatia)		VD*
Valor Energético	301 kcal = 1258 kJ	15
Carboidratos	40 g	13
Proteínas	3,6 g	5
Gorduras Totais	14 g	25
Gorduras Saturadas	4,7 g	21
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	3,1 g	12
Sódio	137 mg	6

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores Diários não estabelecidos.

1ª etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira, adicionar a água e misturar em velocidade lenta até que seja incorporada. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar até dobrar o volume.

2ª etapa - Reforço

Adicionar os ingredientes e a esponja e bater em velocidade lenta até formar uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica. Após o batimento, acrescentar o damasco e a castanha-do-Brasil em velocidade lenta.

A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Colocar a massa em uma caixa e deixar descansar por 1 hora, dividir e bolear. Deixar fermentar até atingir a borda da forma. Assar em forno lastro a 180°C por aproximadamente 60 minutos, ou forno turbo a 160°C por aproximadamente 65 minutos.

Dica do chef

Ao retirar o panettone do forno, colocar de cabeça para baixo para garantir que a estrutura da massa não colapse.

Rendimento

5 panettones de aproximadamente 1 kg.



SAC 0800-771-7872
faleconosco@puratos.com
www.puratos.com.br