

Tegral Panettone

A Verdadeira Tradição Italiana

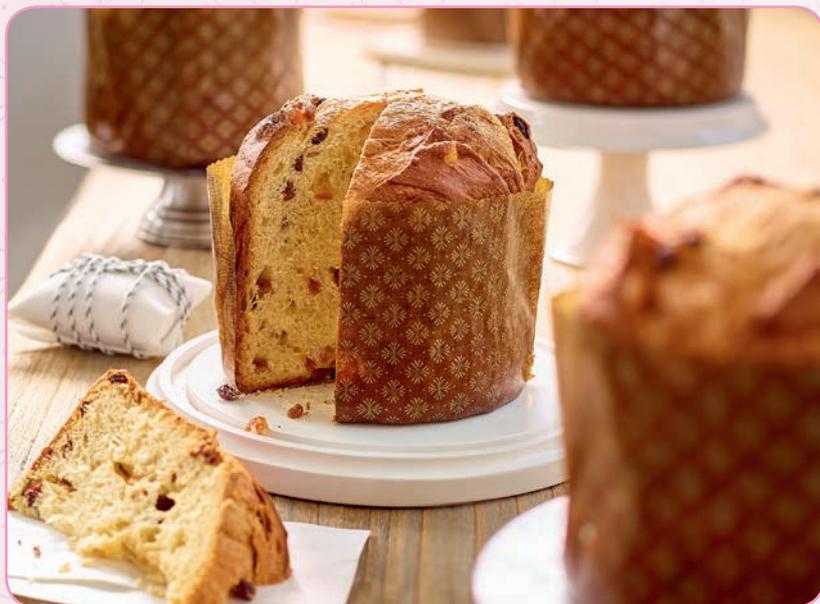



Puratos
Parceiros de confiança na inovação

A origem do Panettone...

A sua origem remonta a 1495, durante um banquete de Natal bastante luxuoso dado pelo Duque de Milão.

Após várias horas de banquete quando chegou a altura da sobremesa o Chefe verificou, para seu desespero, que a sobremesa que tinha preparado estava queimada. Este incidente podia representar a sentença de morte dele e dos seus assistentes. A salvação veio de um jovem cozinheiro chamado Toni que tinha preparado um pão brioche, cheio de passas e frutas cristalizadas. O Toni entregou ao Chefe e foi assim que Duque provou e adorou esta sobremesa.



O “Pão do Toni” foi apreciado por todos os convidados e foi assim que passou a ser a receita elaborada durante as festividades de Natal dos habitantes de Milão.

Sabia que...

Esta especialidade de Natal que tem uma história excecional é apreciada em todo o mundo, sendo consumida sobretudo na época de Natal.

Mas a partir desta especialidade é possível criar um vasto conjunto de novas especialidades diferenciadoras que vão surpreender os seus clientes e que podem ser consumidas ao longo de todo o ano.





A receita Tradicional

PRÉ-FERMENTO

Tegral Panettone	1.500g
Levedura Okedo Ouro	2g
Água	+/- 500g
Gemas	200g
Manteiga	350g

MODO DE OPERAR (PRÉ-FERMENTO):

- Misture todos os ingredientes, exceto a manteiga;
- Quando a rede de glúten estiver formada, colocar a manteiga;
- Temperatura da massa 24/26°C;
- Colocar na estufa a 26°C, com 50% humidade cerca de 12 horas de fermentação.

Nota: Quando preparamos o pré-fermento, colocamos 300g de massa dentro de um jarro e quando quadruplicar ou atingir os 1,2l, o pré-fermento está pronto para ser incorporado na massa do Panettone.





MASSA

Pré-Fermento	2.552g
Tegral Panettone	1.200g
Água	+/- 450g
Açúcar	400g
Mel	50g
Gemas	400g
Manteiga	350g
Sultanas	850g
Laranja Confitada (cubos)	350g

MODO DE OPERAR (MASSA):

- Misture o Pré Fermento, o Tegral Panettone e a água a pouco e pouco;
- Amassar na 2ª velocidade até formar a rede de glúten;
- Quando a rede de glúten estiver formada, colocar o mel e o açúcar pouco a pouco (a massa deve incorporar), em seguida, gema de ovos (a massa deve incorporar), em seguida, a manteiga (a massa deve incorporar), e no final as sultanas e a laranja confitada;
- Repouso da massa: 30 minutos na estufa 30°C com 70% a 80% de humidade;
- Em seguida, pesar unidades de +/- 540g enrolar e colocar na forma;
- 4/5 horas de fermentação na estufa a 30°C com 70% a 80% de humidade;
- Antes de cozer dar um corte na superfície em cruz e colocar um pedaço de manteiga no centro;
- Temperatura de Cozedura +/- 175°C durante +/- 45 minutos (30 minutos + 15 minutos com a válvula aberta).

Nota: Para termos um melhor controlo a nível da fermentação, colocamos 150 g de água num copo de plástico e marcamos, retiramos a água e colocamos no seu interior uma bolinha de 60g de massa. Quando atingir a marca anteriormente delineada quer dizer que os panettones estão prontos para cozer

Panettone de Chocolate

PRÉ-FERMENTO

Tegral Panettone	1.500g
Água	+/- 400g
Manteiga	350g
Gemas	200g
Levedura Okedo Ouro	2g

MODO DE OPERAR (PRÉ-FERMENTO):

- Misture todos os ingredientes, exceto a manteiga;
- Quando a rede de glúten estiver formada, colocar a manteiga;
- Temperatura da massa 24/26°C;
- Colocar na estufa a 26°C, 50% humidade cerca de 12 horas de fermentação.

Nota: Na preparação do pré-fermento, colocamos 300g de massa dentro de um jarro e quando quadruplicar ou atingir os 1,2l, o pré-fermento está pronto para ser incorporado na massa do Panettone.

MASSA

Pré-Fermento	2.552g
Tegral Panettone	1.200g
Manteiga	350g
Água	+/- 350g
Gemas	400g
Açúcar	400g
Mel	50g
Belcolade Grains	540g

MODO DE OPERAR (MASSA):

- Misture pré-fermento, o Tegral Panettone e água pouco a pouco;
- Amassar na 2ª velocidade até formar a rede de glúten;
- Quando a rede de glúten estiver formada, colocar o mel e o açúcar pouco a pouco (a massa deve incorporar), em seguida, gema (a massa deve incorporar), em seguida, a manteiga (a massa deve incorporar), e no final as pepitas de **Belcolade Grains**;
- Repouso da massa 30 minutos na estufa a 30°C com 70% a 80% de humidade;
- Em seguida, pesar unidades de +/- 450g enrolar e colocar na forma;
- 4/5 horas de fermentação na estufa a 30°C e com 70% a 80% de humidade;
- Antes de cozer dar um corte na superfície em cruz e colocar um pedaço de manteiga no centro;
- Cozer +/- 175 °C durante +/-40 minutos (35 minutos + 5 minutos com a válvula aberta).

Nota: Para termos um melhor controlo a nível da fermentação, colocamos 150g de água num copo de plástico e marcamos, retiramos a água e colocamos no seu interior uma bolinha de 55g de massa. Quando atingir a marca anteriormente delineada quer dizer que os Panettones estão prontos para cozer.



O Tegral Panettone tem tudo o que precisa para fazer o autêntico e original Panettone Italiano

O Panettone original feito em Itália tem massa mãe precisando de uma preparação entre 3 a 4 dias.

O Tegral Panettone já contém massa mãe: Sapore Madre que permite reduzir os dias de preparação da receita, mantendo todas as características da receita original.

O Tegral Panettone contém Sapore Madre e tecnologia Soft'r permitindo obter um Panettone com:

- Excelente humidade;
- Excelente volume;
- Estrutura típica do tradicional Panettone Italiano;
- Elasticidade da miga;
- Melhor digeribilidade;
- Por ser um produto completo permite uma maior facilidade e rapidez na preparação da receita.

Com o Tegral Panettone pode dar asas à imaginação e...

- Para além de elaborar o formato tradicional;
- Pode ainda fazer mini panettones;
- Outras especialidades para apresentar aos seus clientes ao longo do ano.

Pode ainda combinar com:

- Pepitas de Chocolate;
- Várias tipologias de frutos secos;
- Nozes caramelizadas entre outros...



Aceda ao nosso
Canal Youtube



Aceda à nossa Web
www.puratos.pt

www.puratos.pt

Puratos S.A. | Avenida Dr. Luís de Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra
Tlf: (+351) 21 915 83 00 | Fax: (+351) 21 925 94 05 | e-mail: portugal@puratos.com


Puratos
Parceiros de confiança na inovação