

Panettone





O **Panettone**, símbolo da cultura gastronómica italiana, é atualmente objeto de variadíssimas experiências criativas de acordo com o *savoir-faire* de numerosos mestres pasteleiros e padeiros em massas lêvedas doces.

Temos presente a importância da fermentação, da elasticidade da massa, do aroma persistente, dos **recheios**, das **inclusões** e **coberturas** que complementam as mais variadas variantes de um Panettone: Pasteleiros e Padeiros na Puratos, sabemos bem o empenho e a dedicação que a criação de um Panettone exige e é por isso que oferecemos os melhores ingredientes para torná-lo num produto de qualidade superior!

Criar um Panettone é uma verdadeira arte, exige conhecimento de produto e cuidados fundamentais para permitir obter **resultados excepcionais**.

No nosso 'Catálogo', vamos partilhar sugestões fundamentais dos nossos Technical Advisors, que se encontram prontos para acompanhar o processo de criação de um Panettone Premium e de Alta Qualidade, juntamente com todos os ingredientes Puratos que irão ajudar a criar um Panettone de excelência.

OS NOSSOS CONSELHOS

Além da escolha dos ingredientes certos, o processo de preparação do panettone é de extrema importância. Aqui estão os nossos conselhos para a obtenção de resultados de excelência.

PRÉ-FERMENTO

O pré-fermento do panettone representa a fase inicial e fundamental na preparação do Panettone e é a alma. Por isso, deve ser cuidada e realizada com extrema atenção.

Guarda o vídeo



Para obter uma massa perfeita, comece por amassar Dolcinote 100, gemas de ovo, água e levedura até obter uma rede de glúten elástica e resistente.



Adicionar de seguida a manteiga em ponto pomada e deixar incorporar até obter uma massa lisa e homogênea.



Manter a temperatura final entre 25°C e 27°C para favorecer a fermentação correta durante a noite.

FICAR ATENTO!

A amostra de massa é uma ferramenta útil para controlar a fermentação e saber quando avançar para a segunda massa. Como se faz? Muito simples...



Guarda o vídeo



Retirar 500 g de massa da pré-fermentação e colocar num copo medidor de capacidade de 2 litros.



Colocar o copo numa estufa de fermentação a 26°C durante de 12 a 14 horas, até que a massa tenha quadruplicado o volume. Só quando atingir esta fase, podemos avançar para a segunda massa.

IMPORTANTE!

Lembramos que um ingrediente muito importante nesta fase é a paciência: respeitar os tempos de fermentação da amostra da massa é fundamental.

A MASSA FINAL

Uma vez que a massa tenha quadruplicado de volume, passamos à segunda amassadura, uma fase em que a temperatura, os tempos e o modo de incorporação dos ingredientes são cruciais.



Colocar na amassadeira o pré-fermento que quadruplicou e adicionar Dolcinote 100 e $\frac{3}{4}$ da água indicada na receita.



Amassar até obter uma boa rede de glúten.



Continuar a adicionar o mel, as gemas (alternando em 3 etapas) e o açúcar refinado.



Quando a massa estiver lisa e homogénea, adicionar a manteiga em ponto pomada e a restante água, verificando sempre a rede de glúten antes de adicionar outros ingredientes.



Por fim, proceder à adição das inclusões.



Manter uma temperatura final da massa entre 26°C e 28°C.



Guarda o vídeo



INCLUSÕES: O INGREDIENTE FINAL

As inclusões, sejam elas chocolate, frutas cristalizadas ou outros ingredientes, são sempre os últimos a serem adicionadas à massa!



Recomendamos adicionar de 15% a 20% de inclusões com base no peso da massa, tendo em consideração que estas podem influenciar a estrutura e a fermentação da massa final.



O BOLEAR

Se a massa é a alma da preparação, o bolear representa a criação de um verdadeiro Panettone!



Criar pré-formas com o peso desejado, colocar sobre a bancada de trabalho e deixar descansar cerca de 15 minutos em temperatura ambiente. Isso permitirá a formação de uma película útil para dar força à massa e facilitar a colocação da massa no pirotinho.

IMPORTANTE!

Durante o movimento de boleagem, tomar cuidado para não romper a película, a fim de obter um desenvolvimento homogêneo.





NA COZEDURA!

Quando a massa está pronta vai diretamente para o forno?
Sugerimos um método prático:



Pegar numa régua.
Quando o centro da massa
tocar a régua, pode seguir
a cozedura.



O panettone está cozido
quando a temperatura
no centro do produto
atinge 94°C.



Um panettone com peso
acima de 200 g deve sempre
ser virado de cabeça para
baixo após a cozedura para
evitar o colapso do produto.



ARREFECIMENTO E EMBALAMENTO

Esta fase é frequentemente desvalorizada, mas é muito
importante para garantir a qualidade do produto .



Deixar o panettone arrefecer
de cabeça para baixo em
temperatura ambiente até
que o centro esteja abaixo
de 35°C, longe de qualquer
tipo de contaminação
(como farinha, materiais de
embalamento).



Para embalar o panettone,
usar luvas de látex e borrifar
com álcool alimentar dentro
de sacos apropriados para
evitar a formação de bolor.



Armazenar o produto final
a uma temperatura entre
18 e 20°C, longe de fontes
de calor e luz, para uma
melhor conservação.

PANETTONE PREMIUM

Nas páginas seguintes, vamos encontrar tudo o que é necessário para criar produtos de massa lêveda doce únicos, originais e de alta qualidade!



PRÉ-FERMENTO

A busca constante e a inovação são base da missão da Puratos. As nossas tecnologias enzimáticas, inspiradas na natureza, combinam-se com os métodos de produção mais inovadores, garantindo resultados surpreendentes para satisfazer o gosto dos consumidores.



PERSONALIZAÇÃO

Enriquecer a massa é um toque que realmente faz a diferença, não apenas em termos de sabor e aroma, mas também de textura. A linha Puratos oferece uma ampla seleção, desde frutos secos, a chocolates e recheios de alta qualidade.



INCLUSÕES

Explore um mundo de possibilidades na escolha das inclusões para o seu Panettone, dê espaço à sua criatividade e descubra quantas maravilhosas nuances de sabor podemos criar. Desde as clássicas com frutas cristalizadas até as mais inovadoras, como os Softgrain, por exemplo.



GLAÇAGEM E COBERTURA

Bom por dentro e bonito por fora! Já que os olhos também comem, o Panettone pode ser diferenciador, usando as glaçagens ou chocolates.





PRÉ-FERMENTO

Cada um com o seu!

O Panettone é caracterizado por diversas complexidades técnicas de preparação; é necessário muita experiência para produzir os melhores produtos de massa lêveda doce. A **massa** é uma etapa muito delicada que começa com o controlo dos processos de fermentação e termina com a gestão das etapas de cozimento.

Graças às **tecnologias enzimáticas Puratos inspiradas na natureza**, podemos obter um Panettone com características distintas: **frescura prolongada, fácil de mastigar, macio, que se dissolve na boca, resiliente** e com diferentes tipos de **alvéolos**.



Tegral Dolcinote

Qualquer que seja o seu método de trabalho, com o **Tegral Dolcinote** da Puratos apresentamos a solução ideal que proporciona a massa ideal de alta qualidade para Panettone.

Tegral Dolcinote 100 é a solução completa Puratos — com **Sapore Madre**, massa mãe Puratos — altamente personalizável que garante resultados consistentes, qualidade, sabor rico, frescura prolongada, excelente volume, retenção de humidade e uma estrutura perfeita.



TEGRAL DOLCINOTE 100

Embalagem: Saco 15 kg

Dosagem: 100%

Conservação: 9 meses dentro da embalagem de origem, sem abrir.

Código de Produto: 4005483

Código EAN 13: 5410687101108



PERSONALIZAÇÃO

Os melhores ingredientes para produzir Panettone

Existem ingredientes que nem sempre são visíveis, mas que o nosso paladar reconhece no sabor e na textura de cada fatia.

Enriquecer o Panettone com sabores e aromas pode realmente fazer a diferença.

Belcolade



Para aromatizar um Panettone, não há ingrediente melhor do que o chocolate puro **Belcolade**.

O sabor único e o aroma do **chocolate belga** misturam-se perfeitamente na massa do Panettone. Para dar cor e sabor podem ser escolhidos chocolates blend ou os nossos chocolates de origem única, distintos e exclusivos. O **chocolate é a nossa paixão** há décadas. Os nossos especialistas da **Belcolade** dedicam-se todos os dias a melhorar o processo de transformação do cacau em chocolate.

Para chegar a produtos de qualidade superior e sabor incomparável, utilizamos apenas **ingredientes de qualidade**, como manteiga de cacau pura, baunilha natural e grãos de cacau cuidadosamente selecionados e fermentados seguindo os rigorosos critérios do nosso programa **Cacao-Trace**.

Código de produto	Código EAN 13	Descrição	Embalagem	Vida útil
4011257	5414477064352	Belcolade Selection Negro CT	Saco 1 kg	730 dias
4006947	5414477062105	Belcolade Selection Negro CT	Caixa 2x5 kg	730 dias
4006948	5414477062129	Belcolade Selection Negro CT	Saco 15 kg	730 dias
4011245	5414477000916	Belcolade Selection Leite CT	Saco 1 kg	547 dias
4010119	5414477063751	Belcolade Selection Leite CT	Caixa 2x5 kg	547 dias
4010118	5414477063744	Belcolade Selection Leite CT	Saco 15 kg	547 dias
4011258	5414477064376	Belcolade Selection Branco CT	Saco 1 kg	365 dias
4015765	5414477066080	Belcolade Selection Branco CT	Caixa 2x5 kg	365 dias
4018217	5414477067148	Belcolade Selection Âmbar CT	Saco 1 kg	365 dias
4006063	5414477062051	Belcolade Origins Vietname CT	Saco 1 kg	730 dias
4006061	5414477062037	Belcolade Origins Peru	Saco 1 kg	730 dias



Pralinés

Feitos com **frutos secos selecionados**, como amêndoas e avelãs, que são torrados e transformados em pastas praliné. Deixe-se inspirar e envolver pelo seu **sabor intenso** e pelas **texturas surpreendentes**.

A gama inclui várias variantes, como o Pralirac, que combina o praliné com inclusões crocantes para criar uma **textura única e irresistível**. Use-os para personalizar o seu panettone e torná-lo irresistível tanto por fora como por dentro.

Código de produto	Código EAN 13	Descrição	Embalagem	Vida útil
4105296	5604093005949	Patissier Pralirac	Balde 4 kg	365 dias
4003235	3660407047045	Patissier Pralirac Caramelo Salgado	Balde 4,5 kg	365 dias
4100622	3660407046703	Patissier Praliné à L'Ancienne	Balde 5 kg	273 dias
4109901	5410687011636	Carat Hazelnut Praline	Balde 5 kg	273 dias
4109900	5410687011629	Carat Almond Praline	Balde 5 kg	273 dias





INCLUSÕES

Das mais clássicas às mais surpreendentes.

Frutos cristalizados e Frutos Secos Puratos

A fruta é um elemento vivo. O tempo é o melhor ingrediente.

Estes são os princípios que inspiram a criação da nossa gama de frutas cristalizadas, produzidas de forma lenta, respeitando totalmente a matéria-prima de origem, cuidadosamente selecionada.

Código de produto	Código EAN 13	Descrição	Embalagem	Vida útil
NOVO 6001785	3612645689013	Cubos de Cidrão Confit	Caixa 5 kg	12 meses
6002493	3612645698015	Cubos de Laranja Confit	Caixa 10 kg	12 meses
4113583	5604093010233	Casca Laranja	Caixa 10 kg	18 meses
4113573	5604093009565	Cereja Vermelha	Caixa 5 kg	18 meses
4113574	5604093010226	Sortido Picado Nacional 6 mm	Caixa 10 kg	18 meses
1101612	8436541950429	Sultanas	Caixa 12,5 kg	12 meses

Inclusões de Chocolate Puro Belcolade



As **inclusões Belcolade**, graças à sua fórmula especial, são particularmente **estáveis ao forno**. Consoante as preferências, podemos escolher entre Chunks (pequenos cubos) ou Grains (pequenas pepitas).

Código de produto	Código EAN 13	Descrição	Embalagem	Vida útil
4018288	5414477067223	Belcolade Grains Negro CT	Caixa 2x5 kg	730 dias
4001586	5414477055886	Belcolade Chunks Negro CT	Saco 15 kg	730 dias

Inclusões de Chocolate Sucedâneo Carat



As inclusões de **chocolate sucedâneo Carat** são também uma excelente opção para quem procura a conveniência de um **sucedâneo de alta qualidade**. Disponíveis nos sabores negro e leite.

Código de produto	Código EAN 13	Descrição	Embalagem	Vida útil
NOVO 4027421	5410687163090	Carat Grains Dark CT	Caixa 5 kg	547 dias
4027422	5410687163106	Carat Grains Milk CT	Caixa 5 kg	547 dias

Softgrain

Inovar é ousar, experimentar, ir além da zona de conforto para surpreender com algo novo. Ao adicionar ao Panettone os saborosos **Softgrain**, conseguimos obter **mais sabor**, uma **frescura prolongada** e uma **textura verdadeiramente original**.

Não acredita? Experimente os nossos **rebentos tenros**, **cereais integrais** e **sementes infundidos** com **massa mãe**, prontos a usar e fáceis de integrar em qualquer massa, oferecendo possibilidades criativas infinitas.

Código de produto	Código EAN 13	Descrição	Embalagem	Vida útil
4019417	5410687150113	Softgrain Ancient	Caixa 5 kg	6 meses
4019418	5410687150120	Softgrain Multigrain	Caixa 5 kg	6 meses
4019409	5410687150137	Softgrain Quinoa	Caixa 5 kg	6 meses





GLAÇAGEM & COBERTURAS

Os olhos também comem

Vista o seu Panettone da forma mais atraente e deliciosa, com coberturas e chocolates distintos e da melhor qualidade!

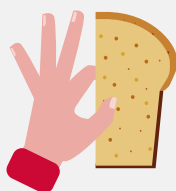
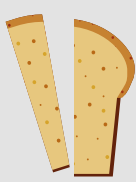
Código de produto	Código EAN 13	Descrição	Embalagem	Vida útil
4010164	5410687119363	Carat Cakau Bitter CT	Caixa 10 kg	365 dias
4010165	5410687119370	Carat Cakau Dark CT	Caixa 10 kg	365 dias
4010163	5410687119356	Carat Cakau Milk CT	Caixa 10 kg	365 dias
4026404	5604093015887	Carat Coverflex Framboesa	Balde 2,5 kg	6 meses
4026403	5604093015870	Carat Coverflex Pistachio	Balde 2,5 kg	6 meses
4026402	5604093015863	Carat Coverflex Limão	Balde 2,5 kg	6 meses
NOVO 4028392	5604093016136	Carat Supercrem Chocolaít	Balde 3 kg	12 meses
4026885	5604093015986	Carat Supercrem Crunchy Speculoos	Balde 3 kg	365 dias
4026101	5604093015825	Carat Supercrem Cookies & Cream	Balde 3,5kg	365 dias
4024676	5604093015542	Carat Supercrem Croconut White	Balde 5kg	365 dias
4013568	5410687128259	Carat Supercrem Nutolade	Balde 5kg	365 dias
4010992	5410687121878	Carat Supercrem NuttyWhite	Balde 5kg	273 dias
4004366	5410687096237	Carat Supercrem Pistachio	Balde 5kg	547 dias
6001468	8436541951198	Amêndoa Moída com Pele	Caixa 5 kg	12 meses
6102603	8436541950122	Amêndoa Moída sem Pele	Caixa 5 kg	12 meses
4003265	3660407066084	Patis Macaron Extra	Saco 5 kg	9 meses
4011517	5410687123230	Surfin Insolúvel MB	Saco 15 kg	12 meses
4016657	5600602483468	Surfin	Saco 5 kg	36 meses



As coberturas tornam o seu Panettone único! Para as coberturas de chocolate, é possível utilizar todos os chocolates da página 12.



AVALIAR A ESTRUTURA DE UM PANETTONE

DESCRIÇÃO	DEFINIÇÃO	AVALIAÇÃO	
Fofura	Força necessária para comprimir o pão com as mãos, entre os molares ou entre a língua e o paladar.	Pressionar ligeiramente com os dedos sobre o produto e avaliar a força necessária.	
Resiliência	Velocidade e grau em que o pão volta à sua forma original após a deformação.	Pressione ligeiramente com os dedos e avalie o grau e velocidade com que o produto recupera a sua forma inicial.	
Frescura	Grau da sensação de umidade nas mãos ou na boca.	Pegue num pedaço do miolo e comprima-o entre os seus dedos. Avalie o grau em que o miolo se cola aos seus dedos.	
Partir um pedaço	Humidade extrema/pegajosidade	Pegar e pressione a fatia entre os dedos para avaliar o grau de viscosidade, observando quanto a massa se cola aos dedos.	
Short Bite	Força necessária para dar a primeira dentada/partir um pedaço com as mãos.	Partir em duas partes e avaliar a força necessária para acontecer.	
Fusão em Boca	Reflete a sensação geral da boca ao comer. Combinação de suavidade, resiliência, umidade, dentada curta.	Comer o produto e avaliar o tempo necessário para mastigar e engolir o produto.	
Coesividade	Grau a que o miolo se mantém unido ao esfregar ou dobrar. Em oposição à crocância.	Esfregar a superfície do miolo com os dedos ou dobrar a fatia do pão. Avaliar o grau em que o miolo se mantém intacto sem partir.	



Receitas







CLÁSSICO

PRÉ-FERMENTO

	g
Tegral Dolcinote 100	2200
Água	800
Gemas	300
Levedura fresca	direto 50 indireto 5
Manteiga	500
Pré-fermento total	direto 3850 indireto 3805

MASSA FINAL

	g
Pré-fermento	direto 3850 indireto 3805
Tegral Dolcinote 100	500
Água	100
Mel	50
Açúcar	400
Gemas	300
Manteiga	200
Aroma	q.b.
Água (opcional)	100
Sultanas	850
Cubos de Laranja	350
Massa total	direto 6700 indireto 6655

TEMPERATURA

Pré-fermento	26°C
Massa	28°C
Estufa	75%-80% U.R. a 30 °C
Forno Estático	180-190 °C
Forno Rotativo	165-170 °C

TEMPOS*

Pré-fermento	15-20 min. lenta
Massa	25-30 min. lenta

Cozedura de PANETTONE de 1000 g**

Forno Estático	55-60 min.
Forno Rotor	50-55 min

*A absorção opcional de água pode variar com base em diferentes fatores (ex.: temperatura ambiente, temperatura da massa, tipo de amassadeira).

** Os tempos podem variar consoante o tipo de amassadeira.

*** Para panettones mais pequenos, reduzir o tempo de cozedura.

PRÉ-FERMENTO MÉTODO INDIRETO

- Amassar **Tegral Dolcinote 100**, água, gemas e fermento. Quando a massa estiver homogénea, adicionar a manteiga e continuar a amassar até obter uma massa lisa.
- Deixar levedar a 21-23°C com 75% de humidade relativa durante 12-14 horas, ou até a massa quadruplicar de volume.

MASSA FINAL MÉTODO INDIRETO

- Amassar o **Tegral Dolcinote 100**, o pré-fermento e a primeira parte da água.
- Quando a massa começar a formar-se, adicionar o mel e, alternadamente, o açúcar e as gemas em três etapas.
- Misturar bem e adicionar a manteiga e o aroma. Uma vez incorporados, adicionar a restante água.
- Amassar até obter uma massa lisa e homogénea (temperatura final da massa entre 27 e 28°C), depois incorporar os **cubos de laranja** e as **sultanas**.
- Deixar repousar na estufa durante 1 hora a 30 °C com 75% de humidade relativa.
- Pesar a quantidade de massa desejada e fazer a pré-forma.
- Deixar repousar durante 15-20 minutos à temperatura ambiente, bolear e colocar nas formas.
- Deixar levedar durante 4-5 horas (a 30°C com 75% de humidade relativa), até que o centro do panettone atinja o limite da forma.
- Fazer um corte em cruz na superfície e colocar um pedaço de manteiga no centro.
- Cozer seguindo os parâmetros indicados.
- No final da cozedura, pendurar de cabeça para baixo com ganchos apropriados até arrefecer completamente.

PRÉ-FERMENTO MÉTODO DIRETO

- Amassar **Tegral Dolcinote 100** ou CL, água, gemas e fermento. Quando a massa estiver homogénea, adicionar a manteiga e continuar a amassar até obter uma massa lisa.
- Deixar levedar na câmara durante 1 hora e 30 minutos (a 30°C com 75% de humidade relativa), ou até a massa quadruplicar de volume.

MASSA FINAL MÉTODO DIRETO

- Amassar **Tegral Dolcinote 100**, o pré-fermento e a primeira parte da água.
- Quando a massa começar a formar-se, adicionar o mel e, alternadamente, o açúcar e as gemas em três etapas.
- Misturar bem e adicionar a manteiga e os aromas. Uma vez incorporados, adicionar a água restante.
- Amassar até obter uma massa lisa e homogénea (temperatura final da massa entre 27 e 28°C), depois incorporar os **cubos de laranja** e as **sultanas**.
- Deixar repousar na estufa durante 1 hora a 30°C com 75% de humidade relativa.
- Pesar a quantidade de massa desejada e fazer a pré-forma.
- Deixar repousar 15-20 minutos à temperatura ambiente, bolear e coloque nas formas.
- Deixar levedar durante cerca de 2-3 horas (a 30 °C e 75% de humidade relativa) até que o centro do panettone atinja o limite da forma.
- Fazer um corte em cruz na superfície e coloque um pedaço de manteiga no centro.
- Cozer seguindo os parâmetros indicados.
- No final da cozedura, pendurar de cabeça para baixo com ganchos apropriados até arrefecerem completamente.



OREO

INGREDIENTES

PRÉ-FERMENTO

	g
Tegral Dolcinote 100	1500
Água	500
Gemas	200
Levedura Okedo Ouro	2
Manteiga	350

MASSA FINAL

	g
Pré-Fermento	2554
Tegral Dolcinote 100	1200
Água	350
Mel	100
Açúcar	400
Gemas	400
Manteiga	400
Água regulada	100
Aroma Baunilha	15
Bolacha Oreo (pedaços)	600

MONTAGEM E DECORAÇÃO

	g
Carat Supercrem Cookies & Cream	2600
Bolacha Oreo (pedaços)	650

MÉTODO DE TRABALHO

PRÉ-FERMENTO

Amassadeira espiral	3 min. em 1ª velocidade e 9 min. 2ª velocidade. Adicionar a manteiga no fim da amassadura.
Temperatura massa	26°C a 28°C.
Bloco fermentação	12 a 14 horas min.
Temperatura estufa	25°C.

MASSA FINAL

Amassadeira espiral	3 min, em 1ª velocidade e 9 min, 2ª velocidade. Adicionar a manteiga no fim da amassadura. Por fim envolver a bolacha oreo (pedaços).
Temperatura massa	28°C.
Bloco fermentação	1 hora a 30°C.
Corte	Cortar tiras de 2,5x50cm e enrolar.
Peso	500 g.
Formato	Enrolar e colocar na forma de Panettone.

FERMENTAÇÃO FINAL

Estufa	30°C temperatura e 75% - 80% humidade.
Tempo	1 hora.

COZEDURA

Forno lar	180°C a 190°C.
Forno rotativo	165°C a 170°C.

TEMPO COZEDURA

Forno lar	50-55 minutos.
-----------	----------------

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Rechear cada Panettone com 100 g de **Carat Supercrem Cookies & Cream**.
- Cobrir cada Panettone com 100 g de **Carat Supercrem Cookies & Cream**, previamente temperado.
- Decorar com 50 g de bolacha oreo (pedaços).
- Peso por peça: 750 g.



À L'ANCIENNE GRAINS

INGREDIENTES

PRÉ-FERMENTO

	g
Tegral Dolcinote 100	1500
Água	500
Gemas	200
Levedura Okedo Ouro	2
Manteiga	350

MASSA FINAL

	g
Pré-Fermento	2554
Tegral Dolcinote 100	1200
Água	350
Mel	100
Açúcar	400
Gemas	400
Manteiga	400
Água regulada	100
Aroma Baunilha	15
Praliné à l'Ancienne	600
Carat Grains Milk	600

MÉTODO DE TRABALHO

PRÉ-FERMENTO

Amassadeira espiral	3 min. em 1ª velocidade e 9 min. 2ª velocidade. Adicionar a manteiga no fim da amassadura.
Temperatura massa	26°C a 28°C.
Bloco fermentação	12 a 14 horas min.
Temperatura estufa	25°C.

MASSA FINAL

Amassadeira espiral	3 min, em 1ª velocidade e 9 min, 2ª velocidade. Adicionar a manteiga no fim da amassadura. Por fim envolver a Praliné à l'Ancienne e Carat Grains Milk .
Temperatura massa	28°C.
Bloco fermentação	1 hora a 30°C.
Corte	Cortar tiras de 2,5x50cm e enrolar.
Peso	500 g.
Formato	Enrolar e colocar na forma de Panettone.

FERMENTAÇÃO FINAL

Estufa	30°C temperatura e 75% - 80% humidade.
Tempo	1 hora.

COZEDURA

Forno lar	180°C a 190°C.
Forno rotativo	165°C a 170°C.

TEMPO COZEDURA

Forno lar	55-60 minutos.
-----------	----------------



CHOCOLATE IRISH CREAM

INGREDIENTES

PRÉ-FERMENTO

	g
Tegral Dolcinote 100	1500
Água	500
Gemas	200
Levedura Okedo Ouro	2
Manteiga	350

MASSA FINAL

	g
Pré-Fermento	2554
Tegral Dolcinote 100	1200
Água	350
Mel	100
Açúcar	400
Gemas	400
Manteiga	400
Água regulada	100
Aroma Baunilha	15
Carat Grains Dark	1400

MONTAGEM E DECORAÇÃO

	g
Cremfil Irish Cream	1300
Belcolade Selection Âmbar 30% CT	1300
Carat Grains Dark	650

MÉTODO DE TRABALHO

PRÉ-FERMENTO

Amassadeira espiral	3 min. em 1ª velocidade e 9 min. 2ª velocidade. Adicionar a manteiga no fim da amassadura.
Temperatura massa	26°C a 28°C.
Bloco fermentação	12 a 14 horas min.
Temperatura estufa	25°C.

MASSA FINAL

Amassadeira espiral	3 min, em 1ª velocidade e 9 min, 2ª velocidade. Adicionar a manteiga no fim da amassadura. Por fim envolver o Carat Grains Dark .
Temperatura massa	28°C.
Bloco fermentação	1 hora a 30°C.
Corte	Cortar tiras de 2,5x50cm e enrolar.
Peso	500 g.
Formato	Enrolar e colocar na forma de Panettone.

FERMENTAÇÃO FINAL

Estufa	30°C temperatura e 75% - 80% humidade.
Tempo	1 hora.

COZEDURA

Forno lar	180°C a 190°C.
Forno rotativo	165°C a 170°C.

TEMPO COZEDURA

Forno lar	55-60 minutos.
Forno rotativo	50-55 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Recheiar cada Panettone com 100 g de **Cremfil Irish Cream**.
- Cobrir cada Panettone com 100 g de **Belcolade Selection Âmbar Cacao**, previamente temperado.
- Decorar com 50 g de **Carat Grains Dark**.
- Peso por peça: 750 g.



SPECULOOS

INGREDIENTES

PRÉ-FERMENTO g

Tegral Dolcinote 100	1500
Água	500
Gemas	200
Levedura Okedo Ouro	2
Manteiga	350

MASSA FINAL g

Pré-Fermento	2554
Tegral Dolcinote 100	1200
Água	350
Mel	100
Açúcar	400
Gemas	400
Manteiga	400
Água regulada	100
Aroma Baunilha	15
Bolacha Speculoos	600

MONTAGEM E DECORAÇÃO g

Carat Supercrem Crunchy Speculoos	2600
Bolacha Speculoos (pedaços)	650

MÉTODO DE TRABALHO

PRÉ-FERMENTO

Amassadeira espiral	3 min. em 1ª velocidade e 9 min. 2ª velocidade. Adicionar a manteiga no fim da amassadura.
---------------------	---

Temperatura massa	26°C a 28°C.
-------------------	--------------

Bloco fermentação	12 a 14 horas min.
-------------------	--------------------

Temperatura estufa	25°C.
--------------------	-------

MASSA FINAL

Amassadeira espiral	3 min, em 1ª velocidade e 9 min, 2ª velocidade. Adicionar a manteiga no fim da amassadura. Por fim, envolver a bolacha speculoos.
---------------------	---

Temperatura massa	28°C.
-------------------	-------

Bloco fermentação	1 hora a 30°C.
-------------------	----------------

Corte	Cortar tiras de 2,5x50 cm e enrolar.
-------	--------------------------------------

Peso	500 g.
------	--------

Formato	Enrolar e colocar na forma de Panettone.
---------	--

FERMENTAÇÃO FINAL

Estufa	30°C temperatura e 75% - 80% humidade.
--------	--

Tempo	1 hora.
-------	---------

COZEDURA

Forno lar	180°C a 190°C.
-----------	----------------

Forno rotativo	165°C a 170°C.
----------------	----------------

TEMPO COZEDURA

Forno lar	55-60 minutos.
-----------	----------------

Forno rotativo	50-55 minutos.
----------------	----------------

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Recheiar cada Panettone com 100 g de **Creamfil Irish Cream**.
- Cobrir cada Panettone com 100 g de **Belcolade Selection Âmbar Cacao**, previamente temperado.
- Decorar com 50 g de **Carat Grains Dark**.
- Peso por peça: 750 g.

FOOD

Innovation for

GOOD



Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

Puratos SA • Av. Dr. Luis Sá, 24 • Abrunheira • 2714-509 Sintra – Portugal
Tel.: (+351) 219 158 300 • **E-mail:** portugal@puratos.com