

RECEITAS GRÁTIS

Culinária Terapia por Dyne e Zinha



Panetone e Chocotone Rabanada de leite Ninho e Pão para Rabanada

Culinária Terapia por Dyne e Zinha

site: culinariaterapia.com

Proibido a Venda

Proibido Upload para outras plataformas

Receita de Panetone e Chocotone

 culinariaterapia.com/receita-de-panetone-e-chocotone

Dyne e Zinha



Receita de panetone e chocotone caseiro muito macio, úmido, saboroso e super fácil de fazer para economizar nas suas festas.

Ingredientes

Para massa:

- 1 kg de farinha de trigo aproximadamente;
- 1 xícara de chá de açúcar (na xícara de chá de 200 ml cabe 200 g de açúcar);
- 2 pacotinhos de fermento biológico seco de 10 g cada, ou seja, 20 g ou duas colheres de sopa (ou 60 g de fermento biológico fresco);
- 400 ml de água levemente morna;
- 12 gemas;
- 2 colheres de chá bem cheias de emulsificante (o mesmo que se usa para sorvete);
- 200 g de margarina de boa qualidade (margarina culinária 80% de lipídios, ou manteiga ou 200 ml de óleo);
- 1 colher de chá de antimifo;
- Meia colher de chá de sal (3 g);
- 4 colheres de sopa de essência de panetone (ou uma mistura de essências de limão, laranja e abacaxi);
- 1 colher de sopa bem cheia de ***raspas de laranja***;

- 1 colher de chá bem cheia de raspas de limão;
- Margarina ou manteiga para passar sobre a mesa;

Recheio:

- **Para panetone:** 250 g de uvas passas sem sementes e 250 g de frutas cristalizadas;
- **Chocotone:** 500 g de gotas de chocolate forneável;

Como fazer Receita de Panetone e Chocotone

1. Primeiramente em uma tigela comece fazendo uma esponjinha misturando duas xícaras da farinha de trigo com todo o fermento e uma colher de sopa de açúcar.
2. Em seguida acrescente toda a água morna e bata na batedeira ou colher por uns 3 minutos.
3. Assim feito cubra com um filme plástico ou pano e deixe fermentar por 10 min.
4. Logo depois polvilhe a superfície da esponjinha com uma xícara de chá de farinha de trigo, misture bem e acrescente os demais ingredientes, menos a farinha de trigo restante.
5. Então misture e vá acrescentando a farinha aos poucos batendo bastante a massa(utilize se possível a batedeira para um melhor resultado).
6. Em seguida bata a massa até se tornar bastante elástica com uma textura que seja possível sovar sobre uma mesa (mas ainda esteja mole)
7. Assim feito polvilhe a mesa com farinha e despeje a massa e vá sovando e polvilhando levemente com farinha, sove por 10 minutos aproximadamente.
8. Então quando a massa atingir quase uma textura de massa de pão, porém um pouco mais macia e bastante elástica, polvilhe uma tigela com um pouco de farinha de trigo.
9. Logo depois coloque a **massa** para descansa nessa tigela coberta com filme plástico ou um pano em ambiente sem corrente de ar por no mínimo 40 minutos até dobrar de volume (fica ainda melhor se fermentar por mais tempo).
10. Então unte com margarina a superfície de uma mesa ou bancada e abra a massa com as mãos sobre essa superfície, adicione o recheio desejado e dobre e amasse a massa para que o recheio fique totalmente distribuído.
11. Isto feito divida essa massa em porções do tamanho desejado.
12. Em seguida faça um formato arredondado (VEJA O VÍDEO), unte a massa com mais margarina, coloque em formas próprias para panetone e deixe crescer por mais 40 minutos até dobrar de volume.
13. Então leve ao forno 160° e asse por aproximadamente 1 hora (eles dever ser assados lentamente para não queimar).
14. Deixe esfriar por no mínimo 3 horas sobre uma grade para que a ventilação atinja todos os lados e a transpiração do panetone seja absorvida, assim ele ficará mais protegido e terá uma maior durabilidade.
15. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Dicas:

- Os produtos para panetones podem ser encontrados em lojas especializadas em chocolates, artigos para festas e embalagens e panificação ou atacadista de doces.
- Essa receita rende um total de 2.500 aprox (para você obter 5 panetones de 500 g deve assar uma massa de 525 g aprox., (peso do panetone+ 5%), então o peso da massa total deve ser de 2.625 grs, portanto para conseguir o peso acrescente mais 125 g de recheio.
PARA PANETONES DE 250 g asse a massa de 265 g.
- A validade do panetone com o antimoho, bem embalado e guardado em lugar arejado é de 15 dias (sem antimoho é 7 dias).

Bom Apetite e Feliz Natal!!!!!!!!!!!!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo da receita de panetone



Watch Video At: <https://youtu.be/DecEstxfOwM>

Rabanada de Leite Ninho

 culinariaterapia.com/rabanada-de-leite-ninho-super-saborosa

Dyne e Zinha



Rabanada de Leite Ninho Super Saborosa, muito úmida e macia elaborada com nossa receita de pão especial caseiro.

Ingredientes:

Q_ Calda para molhar as fatias:

- 200 ml de água morna.
- 8 colheres de sopa de leite em pó.
- 4 colheres de sopa de açúcar (20 g cada).
- Rascas da casca de laranja à gosto e ou essência à gosto.
- 2 ovos ligeiramente batidos e passados pela peneira.

Farofa para passar as rabanadas:

- 6 colheres de sopa de açúcar.
- 3 colheres de sopa de leite em pó.
- Canela em pó à gosto (aqui usamos aprox 1 colher de chá).

Para as rabanadas:

- Aprox 14 fatias de 1 cm de largura pão para rabanada (aqui usamos nosso pão caseiro).

- Aprox 6 colheres de sopa de manteiga com sal para fritar as rabanadas (2 colheres para cada 6 fatias).

Como fazer Rabanada de Leite Ninho:

Calda para molhar as fatias:

1. Primeiramente comece dissolvendo o leite em pó na água morna e se necessário passe pela peneira para ficar totalmente líquido.
2. Em seguida adicione o açúcar e as raspas de casca de laranja.
3. Então leve ao fogo baixo mexendo sempre até dissolver todo o açúcar completamente.
4. Assim feito espere esfriar completamente.
5. Após isso misture os ovos ligeiramente com um garfo e passe-os por uma peneira para deixar sua textura mais líquida.
6. Logo depois misture a calda de leite já frias com os ovos.

Farofa para passar as rabanadas:

1. Então simplesmente misture todos os ingredientes.

Preparação das rabanadas:

1. Primeiramente derreta aprox 2 colheres de sopa de manteiga em uma frigideira em fogo médio.
2. Assim feito passe aprox 6 fatias de pão na calda de leite com ovos molhando bem os dois lados de cada fatia.
3. Em seguida frite na manteiga em fogo médio até ficarem bem douradas, escorra em papel toalha e passe na farofa as fatias ainda quentes.
4. Então proceda assim até finalizar todas as rabanadas.
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/fCbSc4MxJ3A>

Q

Faça Pão Super Macio em Casa

 culinariaterapia.com/faca-pao-super-macio-em-casa

Dyne e Zinha



Faça Pão Super Macio em Casa, melhor que pão da padaria, receita super prática, fácil e econômica de pão para economizar e até vender.

Ingredientes:

- 1 kg g de farinha de trigo (tipo 1 puríssima ou tipo 1 premium);
- 1 colher de sopa de açúcar (20 g);
- 10 g de fermento biológico seco (ou 30 g de fermento biológico fresco);
- 2 colheres de chá de sal (6 g cada);
- 600 ml de água levemente morna;
- 100 ml de azeite de oliva (ou outro óleo que preferir);

Aprenda e Faça Pão Super Macio em Casa

Primeiramente reserve 1 colher de sopa da farinha de trigo para usar mais tarde.

Então em uma tigela misture a farinha de trigo com o açúcar e o fermento.

Logo depois adicione o sal e misture mais um pouco e depois crescente a água e o azeite.

Em seguida misture para incorporar a farinha com os líquidos.

Logo em seguida despeje essa mistura em uma mesa ou bancada e amassa até completa incorporação de líquidos e farinhas.

Então comece a sovar a massa por aprox. 10 minutos até ficar elástica e **macia**.

Então polvilhe um recipiente com um pouco de farinha, faça uma bola com a massa, coloque-a no recipiente **polvilhado** e cubra um pano ou filme plástico deixando fermentar por 1 hora.

Mas se desejar deixar fermentando por um tempo maior cubra com um pano levemente úmido para não ressecar a massa.

Logo depois, coloque a massa em uma mesa, corte em 4 pedaços e modele pães como baquetes, veja o vídeo.

Distribua em uma assadeira grande untada com manteiga, cubra e deixe crescer por uns 40 minutos ou até dobrar de volume.

Então leve ao forno preaquecido 200° e asse por aprox. 30 minutos até ficar levemente dourado, sirva quente, frio ou como preferir.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Dicas:

Então Faça Pão Super Macio em Casa sempre que desejar, pois assim além de economizar bastante você vai saborear um pão fresquinho feito por você. Esse pão pode ser congelado com durabilidade de até 3 meses no freezer. Congele em sacola plástica em pedaços de 50 gramas. Para descongelar é só levar diretamente ao forno 160° graus por aprox. 20 minutos.

Veja o vídeo curto



Watch Video At: <https://youtu.be/Z2Miuu24BE8>

Veja o vídeo live



Watch Video At: <https://youtu.be/IfYwmKPN2u4>