

# Panetone Tipo Profissional Em Casa

 [culinariaterapia.com/faca-panetone-tipo-profissional-em-sua-casa](http://culinariaterapia.com/faca-panetone-tipo-profissional-em-sua-casa)

Dyne e Zinha



Receita de Panetone Tipo Profissional Em Casa, muito saboroso e super macio explicado passo a passo para **facilitar seu sucesso na cozinha.**

## Ingredientes

### ***Para esponjinha:***

- 2 xícaras de chá (de 200 ml) farinha de trigo (125 g cada);
- 250 ml de água levemente morna;
- 20 g de fermento biológico seco(ou 60 g de fermento fresco);

### ***Ingredientes da 2ª Massa:***

- 12 gemas grandes (250 g aprox.);
- 3/4 de xícara de chá de açúcar(150 g);
- 1 colher sopa de emulsificante (30 g), é aquele que faz sorvete;
- 3 xícaras de chá (de 200 ml) farinha de trigo aprox. (125 g cada).
- 150 ml de óleo da sua preferência (óleo para maior durabilidade);
- Meia colher de chá de sal (3 g);
- 1 colheres de sopa de raspas da casca da laranja (10 g);
- 1 colher de sopa bem cheia de raspas da casca de limão (10 g);
- 2colheres de essência de panetone (20 ml). Ou Essências de limão, laranja e abacaxi misturadas (7 ml de cada uma).

- Manteiga para passar sobre a mesa e mãos.

### ***Para o recheio do Panetone Tipo Profissional Em Casa***

- Panetones: 250 g de frutas cristalizadas e 250 g de uvas passas.
- Chocotones: 500 g de chocolate em gotas (forneável).

### **UTENSÍLIOS:**

- \*Uma tigela ou bacia grande de no mínimo 6 litros de capacidade.
- \*Uma tigela média para bater a mistura de gemas(de 4 litros aprox.).
- \*Uma batedeira manual e batedores para massa leve e massa pesada.

## **Como Fazer Panetone Tipo Profissional Em Casa**

---

1. Primeiramente comece fazendo a esponjinha: em uma tigela grande misture a farinha com o fermento.
2. Em seguida adicione a água e bata com a batedeira usando o batedor para massa pesada por no mínimo 10 minutos.
3. Assim feito cubra com um pano de prato ou filme plástico e deixe fermentar em ambiente protegido de corrente de ar por no mínimo 3 (três) horas.
4. Logo depois na tigela média bata as gemas com o açúcar e o emulsificante usando o batedor para massas leves por no mínimo 5 minutos.
5. Em seguida adicione aprox. 4 colheres de farinha de trigo e reserve o restante da farinha.
6. Então acrescente também o óleo, a essência de panetone, as raspas de limão e laranja e o sal e volte a bater por mais 5 minutos.
7. Assim feito adicione essa mistura de gemas sobre a esponjinha já fermentada e bata por 3 minutos com o batedor para massas pesadas.
8. Então vá adicionando o restante da farinha de trigo às colheradas e aos poucos batendo por 10 minutos.
9. Assim SE FOR USAR ANTIMOFO ADICIONE NESSA ETAPA, Meia colher de chá de antimofa (2 g) dissolvido em 10 ml de água.
10. Logo em cubra com um pano de prato ou filme plástico e deixe fermentar em ambiente protegido de corrente de ar por no mínimo 3 (três) horas.
11. Após as 3 horas de fermentação bata a massa por mais 5 minutos com o batedor para massas pesadas.
12. Em seguida unte uma mesa com manteiga e abra a massa com as mãos.
13. Logo depois espalhe as frutas cristalizadas e uvas passas (ou o chocolate em gotas) sobre a massa.
14. Então pressione o recheio sobre a massa com a ajuda das mãos.
15. Assim feito enrole a massa e dobre usando manteiga nas mãos para a massa não grudar nas mãos.
16. Em seguida separe porções de massa de peso entre 560g a 590 g .
17. Então Unte a mesa com manteiga.

18. Assim, sobre a mesa abra a massa no formato de círculo com as palmas das mãos.
19. Logo depois dobre a massa para o centro formando uma bola, vire deixando as emendas para baixo.
20. Boleie a massa e coloque em formas para panetone de 500 g.
21. Então distribua em assadeira deixando um bom espaço entre eles para que assem por igual.
22. Em seguida deixe crescer por 2 horas aprox. até a massa chegar próxima a borda da forma, faltando aprox 2 cm para a borda.
23. Ligue o forno em 160° e aqueça por 2 minutos.
24. Coloque os panetones no forno com a grade na metade do forno.
25. Asse por 1 hora aprox, até ficar moreninho.
26. Assim feito retire os panetones do forno e deixe esfriar completamente sobre uma grade por no mínimo 4 horas (pode cobrir com um pano levinho).
27. Em seguida embale em celofane e depois use também embalagem decorada de sua preferência.
28. Esse panetone tem validade de 7 dias sem antimoho se embalado totalmente frio e conservado em ambiente arejado.
29. Com antimoho a validade é de 20 dias.
30. Essa receita rende 3 panetones de 550 g cada aprox.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/3vAQdOc2iul>