

# 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 descansar 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>