

O Panetone Caseiro Igual ao Profissional

 culinariaterapia.com/o-panetone-caseiro-igual-ao-profissional

Dyne e Zinha



O segredo para fazer uma panetone de verdade, o Panetone Caseiro Igual ao Profissional em sua casa só Dyne e Zinha te conta.

Ingredientes

Esponjinha:

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo de boa qualidade (total de 500 g);
- 400 ml de água levemente morna (2 xícaras de chá);
- 30 g de fermento biológico seco (ou 90 g de fermento fresco);

2° Q Massa:

- 24 gemas grandes (500 g aprox.);
- 1 xícara e meia de chá de açúcar (300 g);
- 1 colher sopa bem cheia de emulsificante (o mesmo que se usa para sorvete);
- 6 xícaras de farinha de trigo de boa qualidade aprox, em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 g (total de 750 g);
- 300 ml de óleo de girassol ou outro (use óleo para maior durabilidade, umidade e macies);
- Meia colher de chá de sal (5 g);
- 2 colheres de sopa bem cheia de raspas da casca da laranja (10 g);
- 1 colher de sopa bem cheia de raspas da casca de limão (5 g);

- 4 colheres de essência de panetone (40 ml);
- Margarina para passar sobre a mesa e mãos;

Para o recheio:

- Para panetones: 500 g de frutas cristalizadas e 500 g de uvas passas;
- Para Chocotones: 1 Kg de chocolate em gotas(forneável);

Utensílios para fazer O Q Panetone Caseiro Igual ao Profissional

- Uma tigela ou bacia grande de no mínimo 15 litros de capacidade (a massa cresce bastante e precisa de espaço para se desenvolver);
- Uma tigela média para bater a mistura de gemas (pode ser uma pequena de 4 litros aprox.);
- Uma batedeira manual e batedores para massa leve e massa pesada (um dos SEGREDOS da massa é bater bastante);

Como Fazer O Panetone Caseiro Igual ao Profissional

Espanjinha:

1. Primeiramente comece fazendo a esponjinha, em uma tigela grande misture a farinha com o fermento (se for usar o fermento fresco é só esfarelar junto com a farinha de trigo).
2. Então adicione a água e bata com a batedeira usando o batedor para massa pesada por no mínimo 10 minutos.
3. Logo depois 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.

Segunda massa:

1. Após esse tempo, na tigela média bata as gemas com o açúcar e o emulsificante usando o batedor para massas leves por no mínimo 5 minutos.
2. Em seguida adicione aprox., 8 colheres de farinha de trigo e reserve o restante da farinha.
3. Então adicione também o óleo, a essência de panetone, as raspas de limão e laranja e o sal.
4. Assim feito volte a bater por mais 5 minutos.
5. Então adicione essa mistura de gemas sobre a esponjinha já fermentada e bata por 10 minutos com o batedor para massas pesadas adicionando o restante da farinha de trigo às colheradas e aos poucos.
6. Mas SE FOR USAR ANTIMOFO ADICIONE NESSA ETAPA, DISSOLVIDO NA ÁGUA, 1 colher de chá de pó antimofa (3 g) para massas dissolvido em 2 colheres de sopa de água (20 ml).
7. Logo em seguida 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.

8. Após as 3 horas de fermentação adicione as frutas cristalizadas e uvas passas (ou o chocolate em gotas).
9. Então misture com o auxílio do batedor para massas pesadas.
10. Em seguida unte a mesa ou bancada com margarina e suas mãos.
11. Assim feito divida a massa em porções de 550 g aprox.
12. Logo depois modele os panetones abrindo a massa dobrando e arredondando (Assista ao vídeo passo a passo).
13. Então coloque em formas para panetone e distribua em assadeira deixando um bom espaço entre eles para que assem por igual (se deixar muito próximos ele pode não assar na lateral).
14. Em seguida deixe crescer por 2 horas aprox., (em ambiente protegido de corrente de ar) até a massa chegar próxima a borda da forma.

Assando o Q. panetone:

1. Logo depois ligue o forno em 160° e aqueça por 2 minutos.
2. Então coloque os panetones no forno e asse por 40 minutos aprox. (tem que assar lentamente mesmo).
3. Após aumente o forno para 180° e deixe por mais 20 minutos aproximadamente até ficar moreninho.
4. Assim feito retire os panetones do forno e deixe esfriar completamente sobre uma grade por no mínimo 6 horas (pode cobrir com um pano levinho).
5. Então embale em celofane e depois use também embalagem decorada de sua preferência.
6. O Panetone Caseiro Igual ao Profissional tem validade de 7 dias sem antimoho se embalado totalmente frio e conservado em ambiente arejado.
7. Mas Com antimoho a validade é de 20 dias, essa receita rende 6 panetones de 550 g aprox.
8. Bom apetite e boas vendas!!!
9. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite e boas vendas!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo O Panetone Caseiro Igual ao Profissional



Watch Video At: <https://youtu.be/OG5ercjd840>

*