

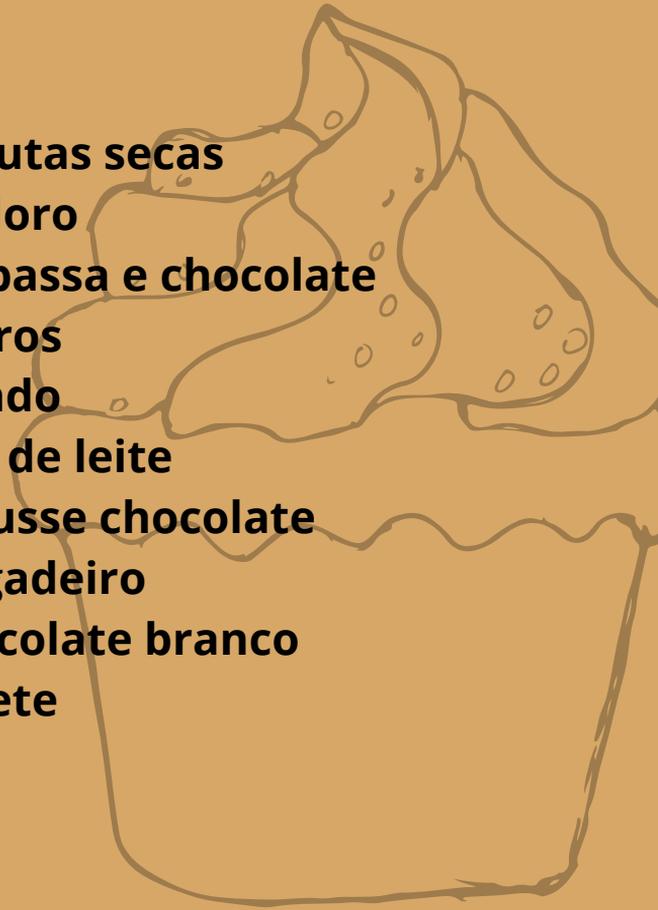


Apostila de Panetone e Chocotone



SUMÁRIO

- Panetone de frutas secas**
- Panetone Pandoro**
- Panetone uva passa e chocolate**
- Panetone churros**
- Panetone salgado**
- Panetone doce de leite**
- Chocotone mousse chocolate**
- Chocotone brigadeiro**
- Chocotone chocolate branco**
- Panetone sorvete**



Instruções para Montagem de seus Panetones

1- Sobre uma superfície enfarinhada abra a massa formando um retângulo.

2- Espalhe a margarina, dobre ao meio e dobre mais uma vez ao meio. Abra novamente formando um retângulo, espalhe o recheio, enrole como um rocambole e corte em cinco porções iguais. Reserve.

3- Unte algumas formas para panetone, coloque cada porção nas formas, cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume.

4- Coloque o forno para aquecer em temperatura moderada (180° graus). Com uma tesoura afiada faça um corte em cruz na superfície superior do panetone para liberar o crescimento. Leve os panetones ao forno para assar até que esteja dourado e bem cozido por dentro.

5- Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade. Polvilhe o açúcar de confeiteiro quando tirar do forno. Aqueça o forno antes de colocar os panetones.

6- Depois que dourarem por cima, abaixe o forno e deixe assar mais, até que, enfiando um palito (comprido) no centro da massa, este saia limpo.

Panetone com Frutas Secas

Ingredientes

- . 1/2 colher de sopa de fermento biológico
- . 4 copos de farinha de trigo
- . 240 ml de leite morno
- . 4 colheres de sopa de óleo vegetal
- . 2 ovos
- . 1/2 colher de chá de sal
- . 1 colher de sopa de açúcar
- . 40 gotas de essência de panetone
- . 1/2 xícara de uvas-passas sem semente
- . 1/2 xícara de ameixa seca picada
- . 1/2 xícara de damasco picado
- . 1/2 xícara de frutas cristalizadas
- . Manteiga derretida para pincelar



Modo de Fazer

- 1- Preaqueça o forno médio (180°C).
- 2- Numa tigela, misture o fermento com 3 colheres de sopa de farinha de trigo e o leite. Dissolva bem.
- 3- Junte o óleo, os ovos, o sal, o açúcar, a essência e a farinha de trigo restante, sovando bastante. Deixe crescer até dobrar de volume.
- 4- Após, coloque na massa as frutas secas e cristalizadas, misture bem e coloque numa forma própria para panetone e deixe crescer novamente, por 40 minutos a uma hora.
- 5- Corte um xis no topo do panetone, pincele com manteiga derretida e leve para assar em forno preaquecido médio. Retire e decore a gosto. **06**

Panetone Pandoro 1/2

Ingredientes

- . 600 gramas de farinha de trigo peneirada
- . 175 gramas de açúcar
- . 250 gramas de manteiga
- . 30 gramas de fermento biológico fresco ou
- . 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- . 7 gemas
- . Água morna
- . 1 ovo inteiro
- . 50 ml de creme de leite
- . Raspas de 1 limão
- . 1 colher de chá de essência de baunilha



Modo de Fazer

- 1- Em uma tigela, misture 4 colheres de farinha de trigo, o fermento, 1 gema e 1 colher de açúcar.
- 2- Acrescente 4 colheres de água morna, e misture bem até desmanchar o fermento. Deixe descansar por 15 minutos.
- 3- Adicione 25 gramas de manteiga, 3 gemas, 5 colheres de açúcar e 160 gramas de farinha de trigo. Mexa bem.
- 4- Acrescente o restante da farinha, 4 colheres de açúcar, 3 gemas, 1 ovo e 50 gramas de manteiga. Misture e sove bem a massa e deixe descansar por mais 2 horas.
- 5- Prepare uma pasta com o creme de leite, as raspas de limão e a essência. Acrescente essa pasta à massa e misture-a até ficar macia e lisa.

Panetone Pandoro 2/2

Modo de Fazer

6- Abra a massa em retângulo, espalhe o restante da manteiga sobre a massa, dobre-a formando três camadas (como massa folhada) e deixe descansar por 30 minutos.

7- Divida a massa em duas partes e coloque em fôrmas apropriadas de papel. Deixe crescer até atingir a borda da fôrma.

8- Leve para assar por 20 minutos, em forno a 190°C. Depois desse tempo diminua para 160°C e asse por mais 20 minutos.

Panetone com Uva Passa e Chocolate 1/2

Ingredientes

- . 2 xícaras de farinha de arroz
- . 1 xícara de farinha de quinoa real orgânica
- . 1 xícara de farinha de amaranto orgânico
- . 1 xícara de quinoa real vermelha orgânica em flocos
- . 8 colheres de sopa de açúcar
- . 1 colher de chá de sal
- . 30g de fermento biológico fresco
- . 4 ovos
- . 2 colheres de sopa de manteiga . Essência de panetone a gosto
- . 100g uva passa branca e preta
- . 100ml de conhaque
- . 100g de chocolate picado
- . 1/4 de xícara de suco de laranja . 1 colher de sopa de raspas da casca de laranja



Modo de Fazer

- 1- Dissolva o fermento em água morna e forme uma esponja.
- 2- Hidrate a uva passa branca, a uva passa preta e as frutas cristalizadas com o conhaque, raspe as cascas da laranja e retire o suco.
- 3- Coe as frutas e reserve.
- 4- Em uma bacia grande junte as farinhas, o açúcar e o sal, misture tudo.
- 5- Adicione os ovos, a manteiga, a essência de panetone, o suco de laranja, o conhaque e a esponja, forme uma massa homogênea.
- 6- Junte as frutas hidratadas e misture muito bem, deixe descansar até que cresça.

Panetone com Uva Passa e Chocolate 2/2

Ingredientes

- . 2 xícaras de farinha de arroz
- . 1 xícara de farinha de quinoa real orgânica
- . 1 xícara de farinha de amaranto orgânico
- . 1 xícara de quinoa real vermelha orgânica em flocos
- . 8 colheres de sopa de açúcar
- . 1 colher de chá de sal
- . 30g de fermento biológico fresco
- . 4 ovos
- . 2 colheres de sopa de manteiga . Essência de panetone a gosto
- . 100g uva passa branca e preta
- . 100ml de conhaque
- . 100g de chocolate picado
- . 1/4 de xícara de suco de laranja . 1 colher de sopa de raspas da casca de laranja

Modo de Fazer

- 7- Depois, coloque em uma forma de panetone, encha somente até a metade, pois vai crescer e deixe descansando por mais 40 minutos.
- 8- Asse em forno médio, por aproximadamente 25 minutos.

Panetone de Churros

Ingredientes

- . 1 panetone de frutas pronto (500g)
- . 1 e 1/2 xícara de chá de doce de leite cremoso
- . 1/2 xícara de chá de creme de leite
- . 1/2 xícara de chá de nozes picadas

Cobertura:

- . 1/2 xícara de chá de doce de leite cremoso
- . Canela em pó e açúcar para polvilhar



Modo de Fazer

- 1- Corte o panetone por 2 vezes no sentido do comprimento e reserve.
- 2- Para o recheio, misture o doce de leite, o creme de leite e as nozes.
- 3- Recheie o panetone e coloque em um prato.
- 4- Para a cobertura, coloque o doce de leite em um saco de confeiteiro com bico e decore todo o topo do panetone.
- 5- Polvilhe com canela misturada com açúcar e sirva.

Panetone Salgado 1/2

Ingredientes

Massa:

- . 5 xícaras de chá de farinha de trigo
- . 45g de fermento biológico fresco
- . 1 xícara de chá de água
- . 1 colher de sopa de açúcar . 1/2 colher de sopa de sal
- . 5 gemas
- . 5 colheres de sopa de margarina em temperatura ambiente



Modo de Fazer

- 1- Coloque na batedeira 1/2 xícara da farinha, o fermento e 1/4 de xícara da água. Bata até ficar homogêneo e deixe descansar por 15 minutos.
- 2- Adicione o restante dos ingredientes da massa e misture até ficar homogênea e macia. Deixe descansar por 20 minutos.
- 3- Misture os ingredientes do recheio na massa, divida em duas porções e coloque cada uma em uma forma própria para panetone com capacidade de 500g cada.

Panetone

Salgado 2/2



Modo de Fazer

4- Cubra a massa e deixe descansar por 30 minutos ou até que dobre o volume.

5- Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, este saia seco.

Panetone Recheado de Doce de Leite de Leite

Ingredientes

Massa:

- . 1 envelope de fermento biológico
- . 3 xícaras de chá de leite morno
- . 1 xícara de chá de açúcar
- . 1 kg de farinha de trigo
- . 200g de margarina
- . 4 ovos ligeiramente batidos
- . 2 gemas ligeiramente batidas . 1 pitada de noz-moscada ralada
- . Raspas de 1 laranja

Recheio:

- . 3 latas de doce de leite
- . 2 gemas
- . 200g de nozes picadinhas
- . 2 xícaras de chá de damasco picadinho



Modo de Fazer

Massa:

1- Em um recipiente junte o fermento, o leite, o açúcar, um quilo de farinha de trigo e misture bem até dissolver o fermento.

2- Adicione a margarina, os ovos inteiros, as gemas, a noz-moscada, as raspas de laranja e, aos poucos, o restante da farinha de trigo.

3- Vá sovando até obter uma massa macia, homogênea e que desprenda das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha de trigo.

4- Cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume.

Recheio: Em um recipiente junte o doce de leite, as gemas, as nozes, o damasco e reserve.

Chocotone Recheado de Mousse de Chocolate

1/2

Ingredientes

Massa:

- . 1/3 de xícara de água morna . 1 xícara de açúcar
- . 2 tabletes de fermento biológico
- . 1 pitada de sal
- . 4 xícaras de farinha de trigo
- . 1 colher (de chá) de essência de panetone
- . 1 e 1/2 xícara de gotas de chocolate ao leite
- . 1 xícara de leite
- . 4 colheres (sopa) de manteiga
- . 3 ovos
- . 1 gema para pincelar
- . Chantilly, raspas de chocolate ao leite e cerejas frescas para decorar



Modo de Fazer

- 1- Em uma tigela, misture a água, 1/2 xícara do açúcar, o fermento, o sal e 1/2 xícara da farinha. Cubra e deixe descansar por 20 minutos ou até dobrar de volume.
- 2- Junte a essência, as gotas de chocolate, o leite, a manteiga, os ovos, o açúcar restante e misture.
- 3- Junte a farinha restante, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos.
- 4- Divida a massa em 4 partes, coloque em 4 fôrmas próprias para panetone com capacidade de 500g cada uma, cubra e deixe descansar por 1 hora.

Chocotone Recheado de Mousse de Chocolate

2/2



Ingredientes

Recheio:

- . 2 xícaras de creme de leite fresco gelado
- . 4 colheres (sopa) de leite condensado
- . 3 xícaras de chocolate meio amargo derretido
- . 1 xícara de cereja em calda escorrida e picada

Modo de Fazer

- Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos. Retire e deixe esfriar.
- 6- Retire tampas dos chocotones e faça uma cavidade em cada um deles. Reserve.
- 7- Para o recheio, na batedeira, bata o creme de leite com o leite condensado até formar picos.
- 8- Adicione o chocolate, a cereja e misture. Divida o recheio entre os chocotones, fazendo camadas de farelos de chocotone e de trufa.
- 9- Feche com a tampa e leve à geladeira por 1 hora.
- 10- Decore com chantilly, raspas de chocolate, cerejas e sirva.

Chocotone de Brigadeiro

1/2



Ingredientes

- . 2 latas de leite condensado
- . 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- . 4 colheres (sopa) de manteiga
- . 2 tabletes de fermento biológico fresco
- . 1 xícara de açúcar
- . 1 xícara de leite morno
- . 4 xícaras de farinha de trigo
- . 2 ovos
- . 2 colheres (sopa) de essência de panetone
- . 1 gema
- . 1 colher (sopa) de água
- . 3 colheres (sopa) de creme de leite sem soro
- . Chocolate granulado para decorar

Modo de Fazer

- 1- Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate, 4 colheres da manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo da panela.
- 2- Em uma vasilha, dissolva o fermento com 2 colheres do açúcar.
- 3- Coloque 1/2 xícara do leite morno e 4 colheres de farinha. Tampe com um filme plástico e deixe descansar por 15 minutos.
- 4- Na mesma tigela, adicione o açúcar e o leite restantes, os ovos ligeiramente batidos e a essência. Acrescente a farinha, aos poucos, mexendo sempre.

Chocotone de Brigadeiro

2/2



Modo de Fazer

5- Transfira para uma superfície lisa e comece a sovar a massa, incorporando aos poucos a manteiga restante.

6- Rasgue a massa enquanto sova por 15 minutos, se necessário acrescente mais farinha. Separe 3 colheradas do brigadeiro e reserve.

7- Abra a massa em uma superfície lisa e distribua o brigadeiro restante.

8- Faça um corte em cima em cruz e deixe descansar por 1 hora. Bata a gema com a água e pincele o panetone.

9- Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente. Misture o brigadeiro reservado com o creme de leite e distribua sobre o panetone..

Panetone Trufado

Chocolate Branco 1/2



Ingredientes

Massa:

- . 500 g de Cobertura de Chocolate Branco picado
- . 3/4 de xícara (chá) de creme de leite (150 ml)
- . 2 colheres (sopa) de conhaque (30 ml)
- . 1 panetone médio (500 g)
- . cerejas para decoração

Recheio:

- . 1 colher (sopa) de açúcar
- . 1 colher (sopa) de conhaque (15 ml)

Modo de Fazer

1- Para fazer a calda, ferva o açúcar com 50 ml de água, formando uma calda rala. Desligue o fogo, adicione o conhaque e reserve.

2- Faça o recheio: derreta 400 g do chocolate branco com o creme de leite, em banho- maria ou em micro-ondas, sempre na potência média, por cerca de 2 minutos, mexendo na metade do tempo. Adicione o conhaque e misture até obter um creme liso. Leve à geladeira por 2 horas, para firmar.

Panetone Trufado

Chocolate Branco 2/2



Modo de Fazer

3- Retire o papel da lateral do panetone. Corte a parte superior, formando uma tampa, e reserve. Cave a parte interna, deixando cerca de 2 cm de massa nas laterais e no fundo. Esfarele o miolo e misture com o recheio.

4- Umedeça levemente o fundo e as laterais do panetone com a calda. Preencha-o com o recheio e cubra com a tampa reservada. Derreta o resto do chocolate branco e espalhe-o no topo do panetone. Decore com as cerejas e leve à geladeira por cerca de 10 minutos, para secar.

Panetone Recheado com Sorvete



Ingredientes

- . 1 chocotone
- . 250 gramas de chocolate derretido
- . 1 pote de sorvete do sabor desejado

Modo de Fazer

- 1- Primeiramente com uma faca, retire a tampa.
- 2- Depois faça um furo no meio deixando apenas um pouco da base e da borda.
- 3- Agora recheie com sorvete até o topo e passe um pouco na borda para colar a tampa.
- 4- Em seguida, coloque a tampa.
- 5- Feito isso vamos derreter o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos.
- 6- Despeje o chocolate por cima leve ao congelador por 2 horas.
- 7- Agora é só servir.

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas dos panetones.

Tempo de Preparo: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: após a fabricação de seus panetones, o ideal é que seja mantido em temperatura ambiente pois na geladeira fica com a massa dura

Validade: os panetones tem a validade de 7 dias.

Comercialização: é importante colar etiquetas com a data de validade e fabricação nos panetones.