

Natal criativo

Para inovar e vender mais neste Natal, a Ireks, parceira da Amipão, sugere receitas criativas utilizando como base o clássico panetone. Confira a seleção para diferenciar seu mix de produtos natalinos!

Panetone Baby



Para a massa		
INGREDIENTES	%	GRAMAS
Farinha de trigo especial	71	1.420
IREKS Panetonne C10 + Life	10	200
Açúcar	14	280
Óleo vegetal	5	100
Total (base de cálculo)	100	2.000
Fermento fresco	6	120
Água (gelada)	45	900
Total da massa		3.020

Para os recheios		
INGREDIENTES	%	GRAMAS
Ganache ao leite	100	1.600
Ganache choc. branco	100	1.400

Para as coberturas		
INGREDIENTES	%	GRAMAS
Cobertura ao leite		
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	800
Raspas de chocolate ao leite	50	400
Cobertura branca		
Chocolate branco fracionado (derretido)	87,5	700
Raspas de chocolate branco	50	350
Total da cobertura		1.050

MODO DE PREPARO

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 2 minutos na velocidade 1.

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade

Peso das peças: 200 g ou no tamanho desejado.

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico.

Formato: forma baby (13 x 8 x 5 cm).

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto.

Temperatura do forno: 180°C.

Tempo de forneamento: 30 minutos sem vapor ou até obter o ponto.

Montagem: aplicar o recheio (em média 200 g) com uma manga de confeitar com bico fino e finalizar aplicando (em média 70 g).

Tortone trufado



Para a massa		
INGREDIENTES	%	GRAMAS
Farinha de trigo especial	71	1.420
IREKS Panetonne C10 + Life	10	200
Açúcar	14	280
Óleo vegetal	5	100
Total (base de cálculo)	100	2.000
Frutas cristalizadas	33	660
Uvas-passas	17	340
Fermento fresco	6	120
Água (gelada)	45	900
Total da massa		4.020
Para recheio e cobertura		
INGREDIENTES	%	GRAMAS
Ganache meio-amargo	100	4.200

MODO DE PREPARO

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 2 minutos na velocidade 1.

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as frutas cristalizadas e as uvas-passas).

Peso das peças: 2.000 g ou no tamanho desejado.

Descanso das peças: 20 minutos, cobertas com plástico.

Formato: retangular (forma de 60 x 40 cm).

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto.

Temperatura do forno: 180°C.

Tempo de forneamento: 30 minutos sem vapor ou até obter o ponto.

Montagem: fatiar o panetone em 3 partes na horizontal (estilo torta) e aplicar 700 g do recheio entre as camadas. Nivelar bem a última camada e decorar.



Bressane

Para a massa		
INGREDIENTES	%	GRAMAS
Farinha de trigo especial	71	2.840
IREKS Panetone C10 + Life	10	400
Açúcar	14	560
Óleo vegetal	5	200
Total (base de cálculo)	100	4.000
Fermento fresco	6	240
Água (gelada)	45	1.800
Total da massa		6.040
Para o recheio		
INGREDIENTES	%	GRAMAS
Damasco (tiras)	100	1.200
Requeijão cremoso	60	720
Gotas de chocolate	40	480
Total do recheio		2.400
Para a cobertura		
INGREDIENTES	%	GRAMAS
IREKS Top Sugar	132	818
Farinha de amêndoa	100	620
Claras de ovos	92	570
Fécula de mandioca	26	162
Total da cobertura		2.170

MODO DE PREPARO

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 2 minutos na velocidade 1.

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar os ingredientes do recheio).

Peso das peças: 250 g ou no tamanho desejado.

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico.

Formato: forma redonda (18 cm de diâmetro).

Fermentação: 90 minutos ou até atingir o ponto.

Cobertura: misturar todos os ingredientes manualmente até ficar homogêneo e aplicar 90 g sobre a massa, no final da fermentação. Finalizar peneirando o IREKS TOP SUGAR (açúcar de confeitiro).

Temperatura do forno: 180°C.

Tempo de forneamento: 30 minutos sem vapor ou até obter o ponto.

APROVEITE COM A FAMÍLIA ESSE SABOR DE INFÂNCIA



Quer ser um cliente FRONERI?

Caso você tenha interesse em se tornar um cliente, entre em contato pelo telefone:

0800 771 7018

FRONERI

 www.froneri.com.br

 @sorvetesnestle