

RECEITA:

Chocotone



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
1 hora e 30 minutos



Rendimento
1 unidade (1kg)



INGREDIENTES

Esponja

- 130 g de farinha de trigo
- 13 g de fermento biológico seco
- 130 g de água em temperatura ambiente

Massa

- Esponja que foi feita
- 130 g de gemas
- 135 g de açúcar cristal

- 20 g de leite em pó
- 25 g de glicose líquida transparente
- 120 g de água
- 15 ml de extrato de baunilha
- 20 g de raspas de limão siciliano
- 20 g de raspas de laranja pera
- 520 g de farinha de trigo
- 160 g de manteiga sem sal
- 6 g de sal refinado

Recheio

- 460 g de Chocolate Blend Genuine picado

Recheio Trufado

- 200 g de Chocolate Blend Genuine
- 100 g de creme de leite UHT



MODO DE PREPARO

Esponja:

- 1 - Numa tigela misturar a farinha de trigo, o fermento e a água.
- 2 - Misture bem e deixe fermentar por 45 minutos.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

RECEITA:

Chocotone



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
1 hora e 30 minutos



Rendimento
1 unidade (1kg)



MODO DE PREPARO

Massa:

1 - Com a esponja fermentada acrescente: gemas, açúcar cristal, leite em pó, água, extrato de baunilha e raspas dos cítricos.

Misture para incorporar.

2 - Adicione a farinha de trigo e misture bem.

3 - Junte a manteiga e sal.

4 - Sove a massa até atingir o ponto de véu.

5 - Abra um retângulo com a massa, coloque o chocolate picado e dobre a massa algumas vezes.

6 - Descansar por 20 minutos.

7 - Unte com manteiga as formas de papel para panetone.

8 - Divida a massa em 3 partes iguais, com cerca de 600 g cada.

9 - Boleie cada pedaço para deixar no formato de uma bola e coloque nas formas preparadas.

10 - Fermente até dobrar de tamanho, por cerca de 1h e 45 minutos. Aqueça o forno a 180 °C.

11 - Com uma faca afiada, corte a massa formando um "X" na superfície.

12 - Asse por 50 minutos a 180 °C até ficar bem dourado.

13 - Retire do forno e espete dois palitos de churrasco em paralelo na base do panetone um de cada lado e deixar suspenso de ponta cabeça até esfriar.

14 - Depois de frio, retire os palitos.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

RECEITA:

Chocotone



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
1 hora e 30 minutos



Rendimento
1 unidade (1kg)



MODO DE PREPARO

Recheio Trufado:

- 1 - Derreta o chocolate no micro-ondas ou banho-maria.
- 2 - Adicione o creme de leite e misture bem.
- 3 - Corte o topo do panetone, remova o miolo deixando uma borda de 2 cm.
- 4 - Na cavidade, pincele as laterais e a base do topo retirado com a ganache feita.
- 5 - Rasgue o miolo delicadamente, sem amassar demais. Misture com a ganache.
- 6 - Coloque a mistura de panetone e ganache de volta a cavidade do panetone. Pressionando levemente se necessário. Coloque o topo novamente.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive