



Quality Pan

Excelência em Panificação

E-BOOK

# PANETONE

2024





PANETONE

# PREPARADO PANETONE QUALITY PAN

## DEMONSTRATIVO



## PREPARADO PARA PANETONE CAIXA 10 KG



## PREPARADO PARA PANETONE COM GEMA CAIXA 10 KG



# PREPARADO PARA PANETONE QUALITY PAN

## VANTAGENS DO PREPARADO

- ↪ Fácil preparo;
- ↪ Padronização da receita;
- ↪ Versátil;
- ↪ Massa boa de se trabalhar;
- ↪ Preparo prático e rápido;



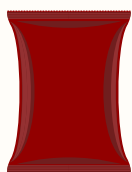
# MODO DE PREPARO

## PREPARADO PARA PANETONE

### SEM GEMA



#### Receita sugestiva | PARA 1 Kg



1 kg de Preparado pra panetone

1,280 L de água

2,520 kg Farinha de trigo

100 g de fermento fresco

260 g de gema de ovos



1 kg de frutas cristalizadas

500 g de uvas passas

#### ETAPA 1 – PREPARAR A ESPONJA

Adicione na masseira 760 g de farinha de trigo e 440 g de água gelada. Bata por aproximadamente 3 minutos na velocidade lenta. Adicione aproximadamente 100 g de fermento biológico fresco (ou 30 g de fermento biológico seco) e bata por mais 3 minutos. Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora.

\*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco, este deve ser homogeneizado com a farinha de trigo antes da adição de água para o preparo da esponja.

# MODO DE PREPARO

## PREPARADO PARA PANETONE

### SEM GEMA

#### ETAPA 2 – PREPARAR A MASSA DO PANETONE

Adicione na masseira a esponja, 1 kg de Preparado para Panetone, 1,760 kg de farinha de trigo, 260 g de gema (aproximadamente 15 gemas) e 840 ml de água gelada aos poucos. Bata por aproximadamente 15 minutos na velocidade rápida até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu). Adicione 1 kg de frutas cristalizadas e 500 g de uvas passas sem sementes. Misture na velocidade lenta apenas para incorporá-las.

#### ETAPA 3 – FERMENTAÇÃO

Abra a massa em cima de uma superfície lisa e untada com óleo, corte e boleie (Vide tabela abaixo). Boleie novamente e coloque nas formas para panetone. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas (a massa deve ficar aproximadamente 1 centímetro abaixo da borda da forma). Faça um leve corte em forma de X.

Panetone 500 g	Panetone 250 g	Panetone Mini
Cortar a massa com 550 g	Cortar a massa com 280 g	Cortar a massa com 80 g

#### ETAPA 4 – ASSAR

Preaqueça o forno por cerca de 15 minutos ou até que o forno atinja a temperatura desejada de 150 °C (forno turbo) ou 160 °C (forno lastro). Asse em forno turbo com a turbina desligada por 10 minutos e por mais 40 minutos com a turbina ligada à temperatura de 150 °C ou em forno lastro por 55 minutos à temperatura de 160 °C.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

# MODO DE PREPARO

## PREPARADO PARA PANETONE

### COM GEMA



#### Receita sugestiva | **PARA 1 Kg**



1 kg de Preparado pra panetone



1,680 L de água



2,520 kg Farinha de trigo



100 g de fermento fresco



1 kg de frutas cristalizadas



500 g de uvas passas

#### ETAPA 1 – PREPARAR A ESPONJA

Adicione na masseira 760 g de farinha de trigo e 440 g de água gelada. Bata por aproximadamente 3 minutos na velocidade lenta. Adicione aproximadamente 100 g de fermento biológico fresco (ou 30 g de fermento biológico seco) e bata por mais 3 minutos. Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora.

\*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco, este deve ser homogeneizado com a farinha de trigo antes da adição de água para o preparo da esponja.

# MODO DE PREPARO

## PREPARADO PARA PANETONE

### COM GEMA

#### ETAPA 2 – PREPARAR A MASSA DO PANETONE

Adicione na masseira a esponja, 1 kg de Preparado para Panetone, 1,760 kg de farinha de trigo e 1,240 L de água gelada aos poucos. Bata por aproximadamente 15 minutos na velocidade rápida até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu). Adicione 1 kg de frutas cristalizadas e 500 g de uvas passas sem sementes. Misture na velocidade lenta apenas para incorporá-las.

#### ETAPA 3 – FERMENTAÇÃO

Abra a massa em cima de uma superfície lisa e untada com óleo, corte e boleie (vide tabela abaixo). Boleie novamente e coloque nas formas para panetone. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas (a massa deve ficar aproximadamente 1 centímetro abaixo da borda da forma). Faça um leve corte em forma de X.

Panetone 500 g	Panetone 250 g	Panetone Mini
Cortar a massa com 550 g	Cortar a massa com 280 g	Cortar a massa com 80 g

#### ETAPA 4 – ASSAR

Preaqueça o forno por cerca de 15 minutos ou até que o forno atinja a temperatura desejada de 150 °C (forno turbo) ou 160 °C (forno lastro). Asse em forno turbo com a turbina desligada por 10 minutos e por mais 40 minutos com a turbina ligada à temperatura de 150 °C ou em forno lastro por 55 minutos à temperatura de 160 °C.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.



# PANETONE CAPUCCINO



## Receita sugestiva | **PARA 1 Kg**



1 kg de Preparado  
para panetone com  
gema



1,680 L de  
água



2,520 kg Farinha  
de trigo



100 g de  
fermento fresco

**CAPPUCCINO**

150 g de Capuccino



50 g de café  
solúvel



300 g de gotas  
de chocolate

### ETAPA 1 – PREPARAR A ESPONJA

Adicione na masseira 760 g de farinha de trigo e 440 g de água gelada. Bata por aproximadamente 3 minutos na velocidade lenta. Adicione aproximadamente 100 g de fermento biológico fresco (ou 30 g de fermento biológico seco) e bata por mais 3 minutos. Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora.

\*Caso opte por utilizar o fermento biológico seco, este deve ser homogeneizado com a farinha de trigo antes da adição de água para o preparo da esponja.

# MODO DE PREPARO

## ETAPA 2 – PREPARAR A MASSA DO PANETONE

Adicione na masseira a esponja, 1 kg de Preparado para Panetone, 1,760 kg de farinha de trigo e 1,240 L de água gelada aos poucos. Bata por aproximadamente 15 minutos na velocidade rápida até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu). Adicione os demais ingredientes Misture na velocidade lenta apenas para incorporá-las. Não dissolva o capuccino e o café solúvel em água morna.

## ETAPA 3 – FERMENTAÇÃO

Abra a massa em cima de uma superfície lisa e untada com óleo, corte e boleie (vide tabela abaixo). Boleie novamente e coloque nas formas para panetone. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas (a massa deve ficar aproximadamente 1 centímetro abaixo da borda da forma). Faça um leve corte em forma de X.

Panetone 500 g	Panetone 250 g	Panetone Mini
Cortar a massa com 550 g	Cortar a massa com 280 g	Cortar a massa com 80 g

## ETAPA 4 – ASSAR

Preaqueça o forno por cerca de 15 minutos ou até que o forno atinja a temperatura desejada de 150 °C (forno turbo) ou 160 °C (forno lastro). Asse em forno turbo com a turbina desligada por 10 minutos e por mais 40 minutos com a turbina ligada à temperatura de 150 °C ou em forno lastro por 55 minutos à temperatura de 160 °C.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

# PREPARADO PARA PANETONE QUALITY PAN

## VANTAGENS DO PRODUTO FINAL

- ↳ Sabor agradável;
- ↳ Dura de 67 a 80 dias só com o antimoho da mistura;
- ↳ Miolo fibroso do típico panetone;
- ↳ Maciez e umidade perfeitas;
- ↳ Qualidade e sabor de panetone artesanal



# PREPARADO PARA PANETONE QUALITY PAN

## POSSÍVEIS FALHAS TÉCNICAS

<b>CASCA MAIS GROSSA E MASSA MAIS DURA</b>	Pouca água
<b>DIFÍCIL DE BOLEAR E DE CORTAR NA HORA DE ASSAR</b>	Muita água
<b>NÃO DESENVOLVE CORRETAMENTE</b>	Não dar ponto de véu
<b>PESADO E MUITO BAIXO</b>	Assar antes da hora (não fermentar o suficiente)
<b>TRANSBORDA DA FORMA E ACABA ACHATANDO PARA OS LADOS</b>	Assar depois da hora (Deixar fermentar mais do que o necessário)
<b>FRUTAS DESFEITAS E MIGRAÇÃO DE COR DAS FRUTAS PARA A MASSA</b>	Bater muito as frutas e uvas



# DICAS IMPORTANTES

ADICIONAR A QUANTIDADE TOTAL DE ÁGUA SUGERIDA NO MODO DE PREPARO.

SE OPTAR POR USAR GOTAS DE CHOCOLATE, DEIXE NA GELADEIRA ANTES PARA EVITAR QUE DERRETAM DURANTE O BATIMENTO E MANIPULAÇÃO DA MASSA

RESPEITAR O TEMPO DE FERMENTAÇÃO

FRUTAS CRISTALIZADAS - LAVE PARA REMOVER O EXCESSO DE AÇÚCAR, SE NECESSÁRIO

FAZER UM LEVE CORTE EM X E COLOCAR NO MEIO UMA COLHER DE CAFÉ DE MARGARINA PARA MAIS BRILHO

AO COLOCAR A MASSA DE PANETONE NA FORMA, ACHATE LEVEMENTE PARA UM CRESCIMENTO MAIS UNIFORME.

NÃO ENSACOLAR OS PANETONES QUENTES!

RESPEITE O TEMPO DA RECEITA, MAS FIQUE ATENTO POIS O TEMPO DE FERMENTAÇÃO PODE VARIAR.

PODE SER CONGELADO ANTES E DEPOIS DE ASSADO.

ATENÇÃO AO FORNO

PESE OS INGREDIENTES PARA NÃO PESAR O PANETONE  
(COM EXCESSO DE FRUTAS, GOTAS OU PASSAS... QUE PODEM PREJUDICAR O CRESCIMENTO)

UTILIZE OS RECHEIOS QUALITY PARA FAZER PANETONES TRUFADOS.

## DICAS DE OURO

**FRUTAS E UVA (1)** - LAVÁ-LAS PARA TIRAR EXCESSO DE AÇÚCAR QUE PODE INFLUENCIAR NO CRESCIMENTO. OS DOIS EXTREMOS, MUITO SECA OU MUITO DOCE, PODE FAZER COM QUE A MASSA ABSORVA ÁGUA, DEIXANDO- A RESSECADA.

**FRUTAS E UVA (2)** - PODE OCORRER DAS FRUTAS VIREM "SUJAS", DAÍ MAIS UM MOTIVO PARA LAVÁ-LAS. A COR PODE MIGRAR PARA A MASSA E INFLUENCIAR NA COR DO MIOLO.

**FERMENTAÇÃO** - AS FORMAS COM A MASSA DEVEM OBEDECER UMA DISTÂNCIA CONSIDERÁVEL PARA UMA FERMENTAÇÃO SATISFATÓRIA.

**TEMPO DE DESCANSO** - DEIXAR A MASSA DESCANSANDO POR 10 MINUTOS ANTES DE FERMENTAR PROPORCIONA UM RESULTADO DIFERENCIADO.

**HORA DE ASSAR:**  
PANETONE TRADICIONAL  
1 CM - 550G



**HORA DE ASSAR:**  
PANETONE COM GOTAS  
2 CM - 550G



## CURIOSIDADES



REFORÇO = ESPONJA  $\neq$  REFORÇADOR = MELHORADOR DE FARINHA

**MORCEGAR PANETONE** = DEIXAR O PANETONE ESFRIAR DE CABEÇA PRA BAIXO ANTES DE EMBALAR, PARA QUE A FORÇA DA GRAVIDADE ATUE E NÃO O DEIXE "CAIR" OU ABAIXAR DEPOIS QUE SAI DO FORNO.

# FOLDER



Dentro de cada caixa você encontra este folder contendo o modo de preparo descrito por etapas, o rendimento para cada kg de preparado e dicas para o preparo do panetone perfeito!!!

# ESPONJA

## O QUE É

Esse é um método bastante utilizado na produção de massas específicas, como o panetone, e consiste na preparação de uma parte da massa do pão junto com o fermento, deixando que esses organismos vivos atuem por um período maior na mistura, fermentando melhor os carboidratos do produto e trazendo mais sabor e aroma para o pão.

## VANTAGENS

- 1 Melhor desenvolvimento do glúten:** Com o método esponja há um melhor desenvolvimento do glúten, já que a mistura desse composto alimentar com a água, o fermento e a energia mecânica vai permitir que os demais ingredientes acrescentados depois — como o ovo e as frutas, por exemplo — não interfiram no crescimento correto da massa, aspecto fundamental para as particularidades do panetone.
- 2 Durabilidade:** O produto, com essa técnica, dura mais. Como as estruturas formadas pelo crescimento do glúten e da ação do fermento são maiores e mais firmes, o alimento também aumenta seu prazo de validade, já que consegue manter a consistência, o sabor e o aroma por períodos maiores.
- 3 Sabor e aroma acentuados:** No preparo da esponja, adiciona-se uma menor quantidade de fermento em comparação com o método direto de panificação, tendo-se uma fermentação que será mais lenta e, conseqüentemente, mais ácida devido a uma maior produção de compostos aromáticos que aumentam a acidez da massa. Estes compostos serão responsáveis por um aroma e sabor diferenciados no produto.





E-BOOK

---

**PANETONE**

---

2024