

## ria do panetone

panetone é um dos símbolos mais presentes na época de Natal. São várias as histórias que explicam sua origem, mas uma coisa é certa : trata-se de uma preparação inesquecível e sabor bem agradável.

A história do panetone tem origem em uma **história de amor**. Tudo começou, no século 15, quando um jovem milanês membro da família Atellini, se apaixonou pela linda filha do padeiro, chamado **Toni**, que por sua vez não aprovava o namoro. Para impressionar o padeiro, o rapaz disfarçou-se de ajudante de padeiro e passou alguns dias de trabalho inventou um maravilhoso pão naturalmente fermentado e com frutas, de extrema delicadeza e de sabor especial. Sem falar na forma do pão que totalmente diferente. A superfície foi moldado no formato de uma cúpula de igreja. O jovem presenteou o futuro sogro com o pão. O **sucesso do pão** foi imediato e a nova iguaria passou a ser conhecida como o pão da padaria do Toni, depois **pão do Toni** e com o tempo, simplesmente, Panetone. Desse dia em diante a padaria ganhou muito movimento, o que fez a família ficar rica.

### STOLLEN

ESPONJA DE LEITE (TEMPO DE FERMENTAÇÃO IDEAL 2H) *pode deixar 2 horas para crescer*  
INGREDIENTES: 200G DE LEITE-200G DE FARINHA DE TRIGO- 15G DE FERMENTO SECO  
JUNTAR OS INGREDIENTES E DEIXAR FERMENTAR POR EM MÉDIA 2H. *cada um de 200g*

INGREDIENTES COBERTURA: 100G DE MANTEIGA DERRETIDA-100G DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

INGREDIENTES RECHEIO: 170G DE PASSAS DE UVA-170G DE FRUTAS CRISTALIZADAS-5G DE ESSÊNCIA DE LARANJA-150G DE RUM *10 de conhaque* *300g de nozes ou castanha*  
MISTURAR TUDO DEIXANDO MACERAR POR ALGUMAS HORAS. *100 e 250 de leite condensado*

INGREDIENTES MASSA: 1KG DE FARINHA DE TRIGO-ESPONJA-40G DE AÇÚCAR-15G DE SAL-RASPAS DE UMA LARANJA-10G DE CANELA EM PÓ-180G DE OVOS-210G DE MANTEIGA-180G DE ÁGUA-150G DE MARZIPÃ *3 ovos*

COLOCAR A FARINHA NUMA BACIA OU SOBRE A BANCADA, FAZENDO UM BURACO NO CENTRO. COLOCAR ESPONJA, SAL, AÇÚCAR E CANELA. JUNTAR OVOS E A'GUA E MISTURAR, DEIXANDO A MANTEIGA POR ÚLTIMO. JUNTAR AS FRUTAS ESCORRIDAS, SOVANDO ATÉ QUE COMPLETAMENTE INCORPORADAS À MASSA. LEVAR À UM RECIPIENTE, DEIXANDO CRESCER ATÉ DOBRAR DE VOLUME. DIVIDIR A MASSA EM PORÇÕES DE 400G (BOLAS). ABRIR COM ROLO CADA BOLA E RECHEA-LA COM ROLINHO DE MARZIPÃ, COBRINDO O RECHEIO COMO SE FOSSE UM PASTEL, PRESSIONANDO O STOLLEN LOGO APÓS O RECHEIO, DEIXANDO O PÃO COM FORMATO DE 'BOCA'. LEVAR AO CRESCIMENTO ATÉ DOBRAR DE VOLUME. ASSAR EM 180°C, POR APROXIMADOS 30 MINUTOS. RETIRAR, PASSAR A MANTEIGA DERRETIDA SOBRE O PÃO, GENEROSAMENTE. POLVILHAR AÇÚCAR DE CONFEITEIRO. ESPERAR ALGUNS MINUTOS E NOVAMENTE POLVILHAR AÇÚCAR. *remde 12*

### PANETONE CASEIRO

POOLISH (PRÉ-FERMENTAÇÃO): -120 GR DE FARINHA-70 GR DE ÁGUA MAIS OU MENOS-10G DE FERMENTO SECO  
MISTURE BEM, DEIXE EM TEMPERATURA AMBIENTE POR 24 HS

#### ESPONJA:

300 GR DE FARINHA-2 ENVELOPES DE FERMENTO SECO ( NÃO COLOCAR O FERMENTO COM AÇÚCAR, NEM SAL)  
300 GR DE ÁGUA MORNA

MISTURAR TUDO E DEIXAR DESCANSAR ATÉ FERMENTAR (COBERTA COM PLÁSTICO FILME)

DICA: A ESPONJA DEVE SER FEITA, POIS A MASSA É MUITO RICA EM GORDURA E AÇÚCAR. SE ESTIVER MUITO CALOR A ESPONJA DEVE IR A GELADEIRA POR ALGUNS MINUTOS



## MASSA:

600 GR DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL-150 GR DE AÇÚCAR-30 GR DE LEITE EM PÓ  
50G DE MEL-100 GR DE MASSA MÃE (POOLISH)-10 GEMAS-10 GR DE SAL-100GR DE MANTEIGA  
3 COLHERES DE ESSÊNCIA DE PANETONE *ou glicose de milho*  
1 COLHER DE ESSÊNCIA DE LARANJA(PODEM SER RASPAS DA FRUTA)  
1 COLHER DE ESSÊNCIA DE LIMÃO  
SOVE BEM, UNTANDO AS MÃOS E A TÁBUA COM ÓLEO

MISTURAR TODOS OS INGREDIENTES DA MASSA.ADICIONE A ESPONJA E DÊ UMA BOA SOVADA DEPOIS LEVE PARA A MESA UNTADA COM ÓLEO E JUNTE:..DEIXE DESCANSAR POR 30 MINUTOS NA GELADEIRA.SOVE NOVAMENTE ATÉ ATINGIR A TEMPERATURA E O PONTO DE VÉU. *água em media 200 ml*

**IMPORTANTE:** A MASSA É BEM MOLE E PEGAJOSA, NÃO COLOQUE MAIS FARINHA PARA PODER SOVAR, UNTE A BANCADA E AS MÃOS COM ÓLEO E TRABALHE A MASSA COM AJUDA DE UMA ESPÁTULA.

**RECHEIO:**400G DE UVAS PASSAS E 400G DE FRUTAS CRISTALIZADAS OU GOTAS DE CHOCOLATE OU RECHEIOS FORNEÁVEIS. *se quiser antes meio usas 2 g para 1 kg*

NA MESA UNTADA, ABRIR A MASSA , DISPOR FRUTAS OU GOTAS SOBRE A MASSA, ENROLAR COMO ROCAMBOLE E DIVIDIR , SEMPRE PESANDO COM UM PERCENTUAL DE NO MÍNIMO 10% A MAIS QUE O PESO FINAL DESEJADO, POIS PÃES PERDEM UMIDADE AO ASSAREM. FAÇA BOLINHAS, COLOQUE NAS FORMAS DESEJADAS E DEIXE CRESCER ATÉ DOBRAR DE VOLUME.

OBS: CASO QUEIRA UM RESULTADO BEM RÚSTICO E CASEIRO, PODERÁ FAZER UMA FERMENTAÇÃO MAIS LENTA, DEIXANDO CRESCER NA REFRIGERAÇÃO POR 12H.RETIRE DA GELADEIRA, DEIXE NA TEMPERATURA AMBIENTE POR 2H E ENTÃO ASSE. *rende 7 de 500 farinha 15 g*

ANTES DE COLOCAR NO FORNO, FAÇA UM CORTE EM CRUZ EM CIMA DE CADA PANETONE E COLOQUE UMA COLHERINHA DE MARGARINA. FORNO MÉDIO(180°C) POR MAIS OU MENOS 30 MINUTOS, MAS CUIDE, POIS CADA FORNO SE COMPORTA DE FORMA DIFERENTE. PARA VERIFICAR SE ESTÁ ASSADO, ESPETE UM PALITO DE CHURRASCO, SE SAIR SECO ESTÁ PRONTO. AGUARDE ESFRIAR BEM ANTES DE EMBALAR.

A DURABILIDADE É PEQUENA POIS NÃO VAI CONSERVANTE NENHUM. DURA NO MÁXIMO 5 DIAS SEM MOFAR, CASO DESEJAR, PODE CONGELAR. ESPERE NO MÍNIMO UM DIA PARA CONSUMIR PARA QUE O SABOR E AROMA SE INTENSIFIQUEM.

PODE-SE ADICIONAR ANTIMOFO LÍQUIDO OU EM PÓ PARA MAIOR DURABILIDADE.

## ROSCA TENDER DE FIOS DE OVOS E CEREJAS

1KG DE FARINHA DE TRIGO-50G DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO-8 OVOS-100G DE AÇÚCAR-20G DE SAL- RASPAS DE UMA LARANJA-3 COLHERES LEITE EM PÓ(30G)- 400G DE MARGARINA SEM SAL(80% DE LIPÍDIOS)

RECHEIO: 200G DE PEITO DE PERU DEFUMADO-200G DE FIOS DE OVOS 100G DE CEREJAS-

PREPARO: DILUIR O FERMENTO EM 100ML DE ÁGUA MORNA.MISTURAR EM TIGELA INGREDIENTES RESTANTES, EXCETO MARGARINA.SOVAR FORMANDO MASSA.APÓS FORMAR A MASSA, ADICIONAR A MARGARINA , MISTURANDO ATÉ QUE ESTEJA COMPLETAMENTE INCORPORADA Á MASSA.DEIXAR CRESCER POR 30 MINUTOS NA GELADEIRA, COBERTA COM PLÁSTICO.RETIRAR, ABRIR MASSA COM ROLO, RECHEAR COM TENDER, CEREJAS E FIOS DE OVOS.FORMASR ROSCA.COLOCAR EM FORMA APROPRIADA.CRESCER COBERTA COM PLÁSTICO ATÉ DOBRAR VOLUME. PINCELAR COM GEMAS.ASSAR EM FORNO 180°C, DANDO UM VAPOR NO INÍCIO DO FORNEAMENTO.DECORAR COM CEREJAS E FIOS DE OVOS.



## **PANETONE SALGADO –Por Viviane Aguiar**

### **MASSA**

750G DE FARINHA DE TRIGO MOTASA USO PROFISSIONAL

5 GEMAS

40G DE FERMENTO BIOLÓGICO

100G DE MARGARINA

16G DE AÇÚCAR

8G DE SAL

Pág.2

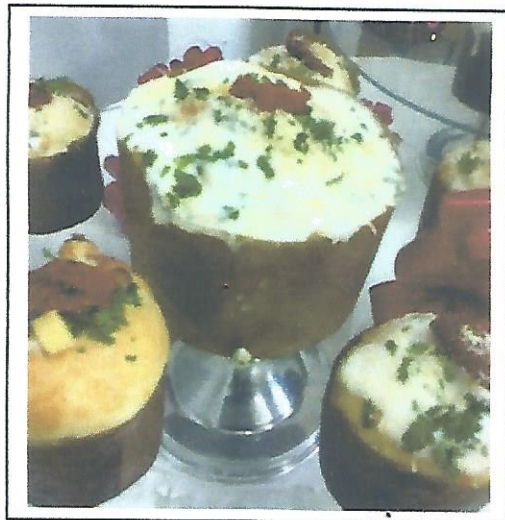
APROXIMADAMENTE 300ML DE ÁGUA MORNA

300G DE QUEIJO LANCHE

300G DE TOMATE SECO PICADO

300G DE BACON EM TIRAS

QUEIJO RALADO



### **COBERTURA**

½ XÍCARA (CHÁ) DE AMÊNDOAS FATIADAS

1 XÍCARA DE LEITE

1 COLHER (SOBREMESA) DE AMIDO DE MILHO

½ COLHER (CAFÉ) DE SAL

1 COLHER (SOBREMESA) DE SALSINHA PICADA

1 COLHER (CHÁ) DE MARGARINA

### **MODO DE PREPARO:**

#### **MASSA**

COLOQUE NA BATEDEIRA MEIA XÍCARA DE FARINHA, O FERMENTO E UM POUQUINHO DE ÁGUA. FAÇA UMA ESPONJA E DEIXE DESCANSAR POR 15 MINUTOS. APÓS ESSE TEMPO, ADICIONE O RESTANTE DOS INGREDIENTES E FAÇA UMA MASSA BEM MACIA. DEIXE DESCANSAR POR 20 MINUTOS. DEPOIS, MISTURE O RECHEIO NA MASSA E COLOQUE NA FORMA. ESPERE O CRESCIMENTO ATÉ ATINGIR QUASE O SEU DOBRO POR VOLTA DE 30 MINUTOS. ASSE EM FORNO COM 180 GRAUS, POR 40 MINUTOS.

#### **COBERTURA**

PARA FAZER A COBERTURA, COLOQUE O LEITE PARA FERVER, DEPOIS ADICIONE O SAL, A MARGARINA E A SALSINHA. LOGO APÓS, DISSOLVA O AMIDO DE MILHO EM DUAS COLHERES DE ÁGUA E JOGUE JUNTO COM O LEITE. COM O FOGO ACESO, MEXA ATÉ ENGROSSAR, DEIXE ESFRIAR E PASSE EM CIMA DO PANETONE E JOGUE AS AMÊNDOAS POR CIMA DEPOIS DE PRONTA.

RENDIMENTO: 1 UNIDADE

## **PANETONE COM MISTURA**

ESPONJA: 300G DE FARINHA DE TRIGO\* 300ML DE ÁGUA \* 40G DE FERMENTO SECO

MISTURE TUDO E ESPERE FERMENTAR (MÍNIMO 15 MINUTOS).

MASSA: 800G DE FARINHA DE TRIGO \* 500G DE MISTURA PARA PANETONES \* 400ML DE ÁGUA MORNA \* 180G DE GEMAS \* 450G DE FRUTAS CRISTALIZADAS \* 360G DE PASSAS \* 10G DE SAL

ACRESCENTE A MISTURA À ESPONJA, JUNTE GEMAS, ÁGUA E SAL, MISTURANDO BEM. AGREGAR A FARINHA À MISTURA, DEIXANDO POR ÚLTIMO AS FRUTAS. A MASSA FICA PEGAJOSA, PORTANTO

UNTE AS MÃOS COM ÓLEO PARA BOLEAR.FAÇA BOLAS DE PESOS IGUAIS E DISPONHA NAS FORMAS PRÓPRIAS,DEIXANDO CRESCER EM LOCAL AQUECIDO POR EM MÉDIA 50 MINUTOS.PINCELE, PINTE E CORTE, COLOCANDO 10G DE MANTEIGA NA SUPERFÍCIE.ASEM EM FORNO 160°C POR + OU - 45 MINUTOS.

**CHOCOTONE:**SUBSTITUA AS FRUTAS POR GOTAS DE CHOCOLATE FORNEÁVEIS.

**PANETONE TRUFADO:** CORTE E PESE A MASSA, ABRINDO UMA DE CADA VEZ.APLIQUE O RECHEIO FORNEÁVEL NO CENTRO DA MASSA, FECHÉ AS PONTAS, ENROLANDO COMO ROCAMBOLE E JUNTE AS PONTAS DA MASSA FORMANDO UMA BOLA, COLOCANDO A COSTURA PARA BAIXO.

