

## Produto: Pré mistura panetone

### Receita:

#### Esponja

- 2,750kg de Farinha de trigo
- 1,900 l de água
- 0,750 kg de fermento fresco

#### Reforço

- 10 kg Mix Panetone JPAN
- 3,0 l de água gelada
- 4 kg de frutas cristalizadas
- 3 kg de uva passa

### Modo de preparo:

#### Esponja:

- Colocar a farinha na masseira;
  - Acrescentar a água e depois o fermento, misturar;
  - Colocar em um recipiente e deixar fermentando por aproximadamente 40 minutos.
- OBS: Se utilizar fermento instantâneo adicionar junto com a farinha, no começo do processo.

#### Massa:

- Colocar o Mix Panetone na masseira, ir acrescentando a água aos poucos, misturar na velocidade 1 até ficar uma massa homogênea;
- Adicionar a esponja e continuar misturando na velocidade 1 até ficar novamente uma massa homogênea;
- Bater na velocidade alta até atingir o ponto de véu (massa começa a desgrudar do tacho);
- Acrescentar as frutas e as uvas (lavadas e escorridas) e misturar na velocidade baixa;
- Dividir a massa com 550g.
- Bolear e colocar nas formas;
- Fermentar por aproximadamente 2 horas ou até a massa atingir 1,5cm da borda;
- **Opcional** : Cortar em cima (em formato de x) e colocar manteiga;
- Assar, sem vapor, em forno lastro com temperatura 180°C ou forno turbo com temperatura 150°C por aproximadamente 35 minutos.

**Rendimento aproximado por caixa:** 46 unidades de 500g.

**Legislação:** Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução nº23, de 15 de março de 2000.

**Validade:** 4 meses a partir da data de fabricação.

**Embalagem:** Caixa de 10kg.

**Codigo de barra:** 7898915120233

**Armazenamento:** Conservar em local fresco, seco e protegido da luz.