

Mavalério®

Presente nos doces momentos



PANETONE TRUFADO DE CREME DE AVELÃ

Ingredientes

Esponja:

- 375g de farinha de trigo
- 100g de fermento fresco
- 200 ml de água

Reforço:

- 625g de farinha de trigo
- 200g de açúcar refinado
- 200g de margarina sem sal
- 30g de glucose
- 30g de leite em pó
- 100g de gemas
- 10g de sal
- 10g de melhorador de farinha
- 3g de antimofo
- 250 ml de água
- 500g de Gota Pingo Sabor Chocolate Tipo 2000 **Mavalério**
- Raspas de 2 limões
- Raspas de 2 laranjas
- Corante amarelo gema a gosto
- Aroma de laranja, panetone e limão

Recheio

Creme de Avelã:

- 150g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**
- 100g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**
- 100g de creme de leite
- 30 ml de mel
- 20 ml de licor de chocolate
- 150g de pasta de avelã

Cobertura:

- 300g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **Mavalério**
- 150g de **Choco Power Ball** ao Leite
- Corante Dourado
- Castanhas de caju trituradas
- Cereja

Modo de Preparo

Esponja:

Em um recipiente coloque a farinha de trigo, o fermento e a água, sove muito bem. Deixe descansar dentro de uma tigela untada com óleo por 45 minutos, coberto com um plástico.

Reforço:

Em um recipiente coloque a farinha de trigo, o açúcar, a margarina, a glucose, o leite em pó, as gemas, o sal, o melhorador de farinha e o antimofo.

Sove muito bem e acrescente a água aos poucos, dando o ponto da massa com água. Após o descanso da esponja misture no reforço, coloque as Gotas de Chocolate e deixe descansar por 25 minutos coberto com plástico. Modele os panetones nas formas e deixe crescer até chegar à borda. eve para assar em forno preaquecido a 180°C.

Recheio:

Em um recipiente derreta o Chocolate Meio Amargo e ao Leite em banho-maria ou no micro-ondas. Reserve.

Em um recipiente misture o creme de leite, o mel, o licor de chocolate e a pasta de avelã. Misture muito bem, acrescente no Chocolate reservado e misture manualmente.

Montagem:

Com o panetone já frio, corte a tampa do panetone, retire o miolo e coloque o recheio, intercale com o miolo e por último coloque a tampa. Reserve. Em um recipiente derreta a Cobertura Meio Amargo em banho-maria ou no micro-ondas. Reserve. Tinja o Choco Power Ball com o corante dourado. Espalhe a Cobertura Meio Amargo por todo o panetone, coloque o Choco Power Ball, a cereja e jogue as castanhas de caju trituradas. Espere secar e embale.

Obs.: Para panetone de 500g - 45 minutos de forno | Para panetone de 1kg - 1 hora de forno

Tempo de Preparo: 1 hora 40 minutos

Rendimento: 1 panetone