Chocotone Red Velvet

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

1. Esponja:

- 1 kg de farinha de trigo
- 50 g de fermento biológico seco
- 550 ml de água

2. Massa:

- 1,5 kg de farinha de trigo
- 550 g de açúcar refinado
- 40 g de reforçador ou melhorador
- 30 g de sal
- 10 g de corante vermelho em pó
- 15 g de essência de panetone
- 15 g de essência de baunilha
- 20 g de pasta saborizante de frutas vermelhas (Bela - frutas silvestres)
- 500 g de gema de ovo
- 500 g de margarina
- 900 g de chips de chocolate branco forneável



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO

1. Preparação da Esponja:

- Misture 1 kg de farinha de trigo com 50 g de fermento biológico seco na masseira e misture por 30 segundos.
- Adicione 550 ml de água e misture até atingir o ponto véu (aproximadamente 6-7 minutos).
- Deixe a esponja descansar por 10 a 15 minutos até dobrar de tamanho.

2. Preparação da Massa:

- Adicione à esponja 1,5 kg de farinha de trigo, 550 g de açúcar refinado, 40 g de reforçador, 30 g de sal, 10 g de corante vermelho, 15 g de essência de panetone, 15 g de essência de baunilha, 20 g de pasta de frutas vermelhas e 500 g de gema de ovo.
- Misture bem e, após 3 minutos, adicione 500 g de manteiga.
- Continue misturando até atingir o ponto véu (aproximadamente 10-12 minutos).
- Adicione 900 g de chips de chocolate branco e misture por mais 2 minutos.

3. Modelagem e Fermentação:

- Pese porções de 450 g da massa e modele em bolinhas.
- Coloque as bolinhas nas forminhas de panetone e deixe fermentar até quase atingir a borda da forminha.

4. Assar:

- Faça um corte em cruz no topo de cada panetone.
- Asse em forno turbo a 140°C por 40 minutos ou em forno lastro a 160°C por 40 minutos.

MODO DE PREPARO

5. Finalização:

- Deixe os panetones esfriarem e, em seguida, embale-os.
- A validade é de até 15 dias.

Observações:

- Foi mencionado no vídeo que o chocolate utilizado não era forneável, o que fez com que ele derretesse durante o cozimento. Portanto, é importante usar chocolate forneável para evitar esse problema.
- A pasta saborizante de frutas vermelhas dá sabor à massa e pode ser substituída por outros sabores, conforme a preferência.