Licenciado para - Fernanda - 12997000000 - Protegido por Eduzz.com

Chocotones

mi doces
CONFEITARIA

Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Indicações de ingredientes

Trigo: Número 1

Fermento biológico seco: Dr. oetker

Melhorador de farinha: Fleischmann

Essência de panetone: Arcolor

Leite em pó: ninho ou Itambé

Margarina: Doriana (com sal)

Chocolate: Sicao meio amargo nobre

Emulsificante: Emustab

Esses são os ingredientes usados na produção de chocotones da Mi doces confeitaria, mas você pode fazer adaptações de acordo com a sua realidade.

Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Chocotone

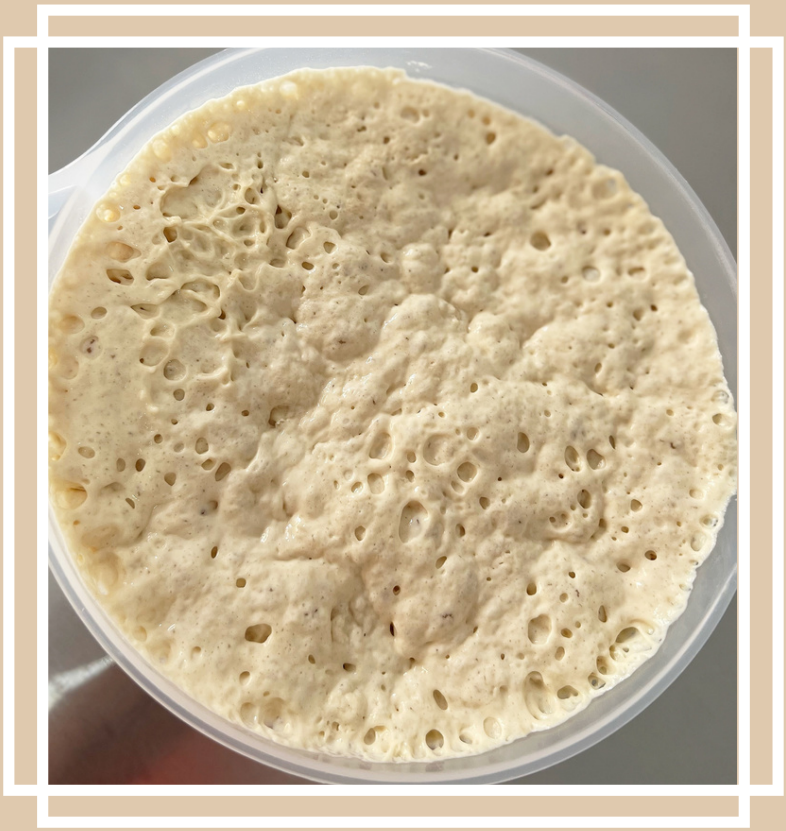
Esponja

Ingredientes:

- 100g de água
- 100g de farinha de trigo
- 8g de fermento biológico seco

Modo de preparo:

Em um recipiente junte todos os ingredientes e misture muito bem, com plástico filme cubra totalmente essa mistura e deixe descansar por 40 minutos, ela irá dobrar de tamanho.



Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Massa

Ingredientes:

- 400g de farinha de trigo sem fermento
- 80g de açúcar refinado
- 30g de leite em pó
- 5g de Melhorador de farinha
- 125g de água gelada
- 5g de emulsificante em gel
- 6g de essência de panetone
- 80g de gemas
- 90g de margarina com sal
- 200g de chocolate nobre em gotas (geladas)

Modo de preparo:

Em uma peneira passe todos os ingredientes secos (farinha de trigo, açúcar, leite em pó e melhorador de farinha) e despeje-os no bowl da sua batedeira, feito isso despeje também a esponja após o descanso, e por último despeje a água gelada, o emulsificante, a essência de panetone e as gemas e bata por 5 minutos em velocidade baixa (é necessário que seja com o batedor gancho)
Após bater por 5 minutos desligue a batedeira e acrescente a margarina.

Volte a bater por mais 15 minutos, ela ficará em ponto de veú.

Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Unte a sua bancada com margarina e despeje a massa, unte também as mãos para facilitar o manuseio.

Com a ajuda de um rolo abra sua massa e despeje as gotas de chocolate bem espalhadas e com as mãos distribua o chocolate por toda massa.

Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Feito isso, leve para um recipiente untado com margarina e com o plástico filme cubra muito bem, deixe fermentar por 40 minutos, de preferência dentro do forno fechado (desligado).

Após essa fermentação retire o plástico filme e faça pressão com as mãos retirando o ar da massa e depois porcione com a ajuda de uma balança, o peso será equivalente ao tamanho da forma que será usada (forma de 250g = 250g de massa)

Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Com a massa porcionada boleie muito bem e coloque-as dentro das formas, feito isso leve para fermentar por 1 hora, de preferência dentro do forno fechado (desligado)

Por último coloque um pequeno pedaço (aprox. 5g) de manteiga em cima chocotone

Leve para assar a 180 graus por aproximadamente 25 minutos ou quando espetar um palito e ele sair limpo.

Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Após os chocotones assados retire do forno e leve-os para esfriar em cima de uma grade.

Rendimento:
1 chocotone de 1kg
2 chocotones de 500g
4 chocotones de 250g
10 chocotones de 100g

Validade: 7 dias embalado e mantido em local fresco.

Para panetones: substitua a quantidade de chocolate por 200g de frutas cristalizadas e 200g de uvas passas.

Licenciado para Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Chocotone Red

Esponja

Ingredientes:

- 100g de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico seco
- 100g de água

Modo de preparo:
Em um recipiente junte todos os ingredientes e misture muito bem, com o plástico filme cubra totalmente essa mistura e deixe descansar por 40 minutos, ela irá dobrar de tamanho.

Massa

Ingredientes:

- 400g de farinha de trigo sem fermento
- 80g de açúcar refinado
- 30g de leite em pó
- 5g de Melhorador de farinha
- 8g de cacau em pó 100%
- 5g de corante em pó vermelho
- 125g de água gelada
- 5g de emulsificante em gel
- 6g de essência de panetone
- 5g de essência de baunilha
- 80g de gemas
- 90g de margarina com sal
- 200g de chocolate nobre em gotas (geladas)

Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Modo de preparo:

Em uma peneira passe todos os ingredientes secos (farinha de trigo, açúcar, leite em pó e melhorador de farinha, cacau e corante em pó) e despeje-os no bowl da sua batedeira, feito isso despeje também a esponja após o descanso, e por último despeje a água gelada, o emulsificante, a essência de panetone, a essência de baunilha e as gemas e bata por 5 minutos em velocidade baixa (é necessário que seja com o batedor gancho). Após bater por 5 minutos desligue a batedeira e acrescente a margarina.

Volte a bater por mais 15 minutos, ela ficará em ponto de veú

Unte a sua bancada com margarina e despeje a massa, unte também as mãos para facilitar o manuseio.

Com a ajuda de um rolo abra sua massa e despeje as gotas de chocolate bem espalhadas e com as mãos distribua o chocolate por toda massa.

Feito isso, leve para um recipiente untado com margarina e com plástico filme cubra muito bem, deixe fermentar por 40 minutos de preferência dentro do forno fechado (desligado)

Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Por último coloque um pequeno pedaço (aprox 5g) de manteiga em cima chocotone.

Leve para assar a 180 graus por aproximadamente 25 minutos ou quando espetar um palito e ele sair limpo.

Após os chocotones assados retire do forno e leve-os para esfriar em cima de uma grade.

Rendimento:
1 chocotone de 1kg
2 chocotones de 500g
4 chocotones de 250g
10 chocotones de 100g

Validade: 7 dias embalado e mantido em local fresco

Licenciado para - Fernanda - 12997006759 - Protegido por Eduzz.com

Obs: Os chocotones devem ser feitos na batedeira planetária com batedor gancho e somente uma receita por vez, para receitas maiores somente a batedeira industrial.

Caso você não tenha a batedeira planetária com batedor gancho e nem a batedeira industrial, o processo também pode ser feito manualmente.