AMO PÃO CASEIRO

GUIA DE PREPARO
do Panetone Italiano Artesanal



Versão: 2017-10

Guia de Preparo do Panetone Italiano Artesanal

Introdução

Está é uma versão resumida da receita do Curso Panetone Italiano Artesanal do Amo Pão Caseiro. O objetivo é oferecer um material para que o aluno possa imprimir, levar para a bancada da cozinha e consultar durante o preparo do panetone. Para mais detalhes sobre processo de produção, acesse as videoaulas: http://panetone.club.hotmart.com

Utensílios

- Batedeira planetária com gancho
- Balança de precisão
- Termômetro tipo espeto (ou tipo sonda)
- Bowls e espátulas
- Lâmina de padeiro ou gilette
- Forminhas de papel para panetone
- Plástico filme
- Espetinhos de bambu para churrasco
- Ralador de cítricos (ou ralador comum)

Rendimento



2 panetones de 500 gramas e 4 pequenos de 150 gramas

DICA

Para alterar o rendimento da receita, utiliza a planilha abaixo:

Planilha para cálculo de ingredientes do Panetone
http://bit.ly/panetone-ingredientes

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este conteúdo é parte exclusiva do Curso Panetone Italiano Artesanal do Amo Pão Caseiro. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Lista completa de ingredientes

- 110 g de gemas e 2 claras (aproximadamente 6 ovos grandes)
- 140 g de açúcar
- 465 g de farinha manitoba OU 400 g de farinha de trigo branca + 65 g de farinha de glúten
- 160 g de fermento natural
- 160 g manteiga sem sal
- 75 g de água filtrada
- 50 g de leite integral
- 15 g de extrato natural
- 5 g de sal
- SE QUISER RESSALTAR O SABOR DE BAUNILHA: 2 g de extrato natural de baunilha
- SE FOR FAZER PANETONE:
    - 130gr de uvas-passas
    - 60gr de laranja cristalizada
    - 60gr de cidra cristalizada
- OU SE FOR FAZER CHOCOTONE:
    - 200gr de gotas de chocolate amargo ou meio amargo

Cronograma

DIA 1		DIA 2	
08h00	Refrescar o fermento 1 de 3	08h00	Pesagem e Mistura
12h00	Refrescar o fermento 2 de 3	08h20	2ª Sova
16h00	Refrescar o fermento 3 de 3	09h00	Descanso
20h00	Pesagem e Mistura	09h10	Dobras
20h20	1ª Sova	09h40	Pré-modelagem + descanso
21h00	1ª fermentação	10h00	Modelagem e 2ª fermentação
		14h00	Incisões e forno
		14h45	Resfriamento
		20h45	Panetone pronto para comer

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este conteúdo é parte exclusiva do Curso Panetone Italiano Artesanal do Amo Pão Caseiro. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Dia 1 / 18h00

Mistura, Sova e 1ª Fermentação

Ingredientes



- 55 g de gemas (3 gemas de ovos)
- 2 claras
- 90 g de açúcar
- 310 g de farinha manitoba OU 265 g de farinha de trigo branca + 45 g de farinha de glúten
- 160 g de fermento natural
- 80 g de manteiga amolecida (em ponto de pomada)
- 30 g de água
- 50 g de leite integral

Modo de preparo

1. Vamos começar separando as claras das gemas.
2. Depois pesamos o açúcar, o leite e a água e reservamos.
3. Em um bowl peneiramos a farinha ou as farinhas.
4. Em uma vasilha pese o fermento natural. Lembre-se que o fermento deve ter sido refrescado 3 vezes antes de ser usado.
5. Começamos colocando as gemas e as claras no bowl da planetária e, usando o batedor, misturamos em velocidade baixa.
6. Quando os ovos já estiverem misturados, aumentamos a velocidade e começamos a acrescentar o açúcar.
7. Só paramos de bater quando a mistura de ovos e açúcar estiver bem espumosa e não enxergarmos e nem sentirmos mais o açúcar.
8. Enquanto isso, em outro bowl misture o fermento natural com a água e o leite.
9. Quando a mistura de ovos e açúcar estiver bem espumosa, desligue a planetária, troque o batedor pelo gancho.
10. Ligue novamente a planetária em velocidade baixa, junte o fermento dissolvido e comece adicionar a farinha.
11. Quando a massa tiver encordado no gancho da planetária (isso costuma levar uns 20 minutos) comece a juntar – aos poucos – a manteiga em ponto de pomada.

DICA

Para evitar o superaquecimento é usar ingredientes gelados (menos a manteiga, que como dissemos deve estar em ponto de pomada para ser melhor incorporada) e preparar uns saquinhos de gelo para colocar ao redor do bowl.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este conteúdo é parte exclusiva do Curso Panetone Italiano Artesanal do Amo Pão Caseiro. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.



12. Bata até o ponto de véu.
13. Pra ter certeza disso, pare a batedeira um pouco e faça o teste do ponto de véu, ou seja, estique a massa sem que ela se rasgue.
14. Transfira a massa para um recipiente grande e untado com manteiga. Cubra com plástico filme.
15. Ali, a massa vai descansar por umas 10-15 horas a uma temperatura de 20-25°. Se estiver muito calor, coloque na geladeira
16. Enquanto a massa descansa, faça o preparo das uvas-passas para serem usadas no segundo empasto. Usaremos 140 g de uvas-passas, então faça a pesagem e depois coloque-as em um recipiente e cubra com água quente. Deixe-as de molho por uns 15 minutos para hidratá-las.
17. Depois escorra toda a água e coloque as uvas para secar em uma peneira ou sobre um pano de prato limpo até o dia seguinte

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este conteúdo é parte exclusiva do Curso Panetone Italiano Artesanal do Amo Pão Caseiro. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Dia 2 / 08h00

2ª Sova, Modelagem e 2ª Fermentação

Terminada a primeira fermentação, a massa terá praticamente triplicado de volume, e só então começaremos o segundo empasto. Se você deixou a massa fermentando na geladeira, espere ela voltar à temperatura ambiente antes de prosseguir.

Ingrediente

- 55 g gemas (aproximadamente 5 ovos)
- 50 g de açúcar
- 15 g de extrato natural
- 80 g de manteiga amolecida (em ponto de manteiga)
- 155 g de farinha manitoba OU 135gr de farinha de trigo + 20 g de Farinha de glúten
- 5 g de sal para diluir em 45 g de água
- 140 g de uvas-passas
- 70 g de laranja cristalizada misturado com 70gr de cidra cristalizada
- E a massa do primeiro empasto

Modo de preparo

1. Separe as claras das gemas - dessa vez usaremos somente gemas.
2. Pese e reserve o açúcar, o extrato natural e a manteiga.
3. Corte em cubos pequenos a cidra glaceada e as cascas de laranja cristalizadas.
4. Passe a laranja cristalizada em uma peneira para tirar o excesso de açúcar.
5. Peneire as farinhas de trigo branca e de glúten, misture-as e reserve
6. Inicie da mesma forma que o anterior, colocando os ovos para bater com o açúcar. Espere até a mistura ficar espumosa.
7. Depois troque o batedor pelo gancho,
8. Junte a massa da primeira fermentação e deixe bater até que se misturem.
9. Em seguida vá juntando alternadamente o sal diluído na água e a farinha.
10. Comece com a batedeira em velocidade baixa.
11. Vá aumentando a velocidade da batedeira de acordo com o densidade da massa.
12. Quando a massa tiver encordado no gancho da planetária, adicione o extrato natural e, aos poucos, a manteiga.
13. Bata até alcançar o ponto de véu (como no primeiro empasto, levará em torno de 40 minutos desde o momento que você ligar a batedeira).
14. Depois de chegar no ponto de véu, acrescente as frutas e misture em velocidade baixa até que sejam incorporadas.
15. Despeje a massa sobre uma bancada untada apenas com manteiga e deixe repousar por alguns minutos (+-10 minutos).
16. Faça as dobras de reforço e espere mais uns 30 minutos para porcionar.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este conteúdo é parte exclusiva do Curso Panetone Italiano Artesanal do Amo Pão Caseiro. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.



17. Modele todos os pedaços em forma de bola e, com as mãos ou com uma espátula de padeiro, deslize a massa na bancada na sua direção, criando tensão na parte superior da bola.
18. Depois disso aguarde mais uns 15 minutos, modele novamente, coloque nas forminhas para panetone e cubra com um plástico (pode ser pano de prato também).
19. A segunda fermentação será feita diretamente nessas forminhas e costuma durar em média de 3 a 6 horas.
20. Mais uma vez a massa terá praticamente triplicado de volume.

DICA

Se preferir, esse estágio também poderá ser prolongado fazendo uma fermentação a frio na geladeira.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este conteúdo é parte exclusiva do Curso Panetone Italiano Artesanal do Amo Pão Caseiro. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Dia 2 / 14h00

Incisões e forneamento

Pré-aquecimento do forno

Diferente dos pães, a temperatura inicial do forno não pode ser muito alta, deve ficar em torno de 180º. Preaqueça a 220º pois temos que considerar a perda de temperatura na hora abrir o forno para colocar os panetones e de injetar o vapor.

Incisões na massa

Antes de ir ao forno retire o saco plástico que cobria a massa e deixe descoberto para endurecer um pouco a sua superfície

A tradição milanesa é de fazer um corte em forma de cruz com uma gilete. Levante as pontas e deposite pedacinhos de manteiga embaixo delas. Se você preferir pode também não levantar as pontas e colocar um pedaço de manteiga no centro ou, ainda, pincelar toda a superfície com manteiga.

Tempo de forno

Tamanho do panetone	Temperatura do forno	Tempo de forneamento
100 g	180 °C	18 minutos
500 g	180 °C	35 minutos
750 g	180 °C	45 minutos
1000 g	180 °C	55 minutos

Esses tempos podem variar de forno a forno, portanto o ideal é ficar atento nas primeiras fornadas e ir adaptando. Para saber se está realmente pronto é importante medir a temperatura interna do panetone que deverá ser de 92 a 94°. E por isso recomendamos o uso de um termômetro espeto, que podemos fincar no centro do panetone para medir a sua temperatura.

DICA

Devemos lembrar que esse é um produto com muito açúcar e por isso a crosta doura rapidamente. Se por acaso escurecer muito antes do tempo total de forno coloque uma folha de papel alumínio por cima e deixe terminar de assar.

Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este conteúdo é parte exclusiva do Curso Panetone Italiano Artesanal do Amo Pão Caseiro. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.

Dia 2 / 14h45

Dia 2 - 14h45 - Resfriamento

Depois de retirar do forno, vamos colocar os panetones para esfriar de cabeça para baixo, para que a sua cúpula não afunde!

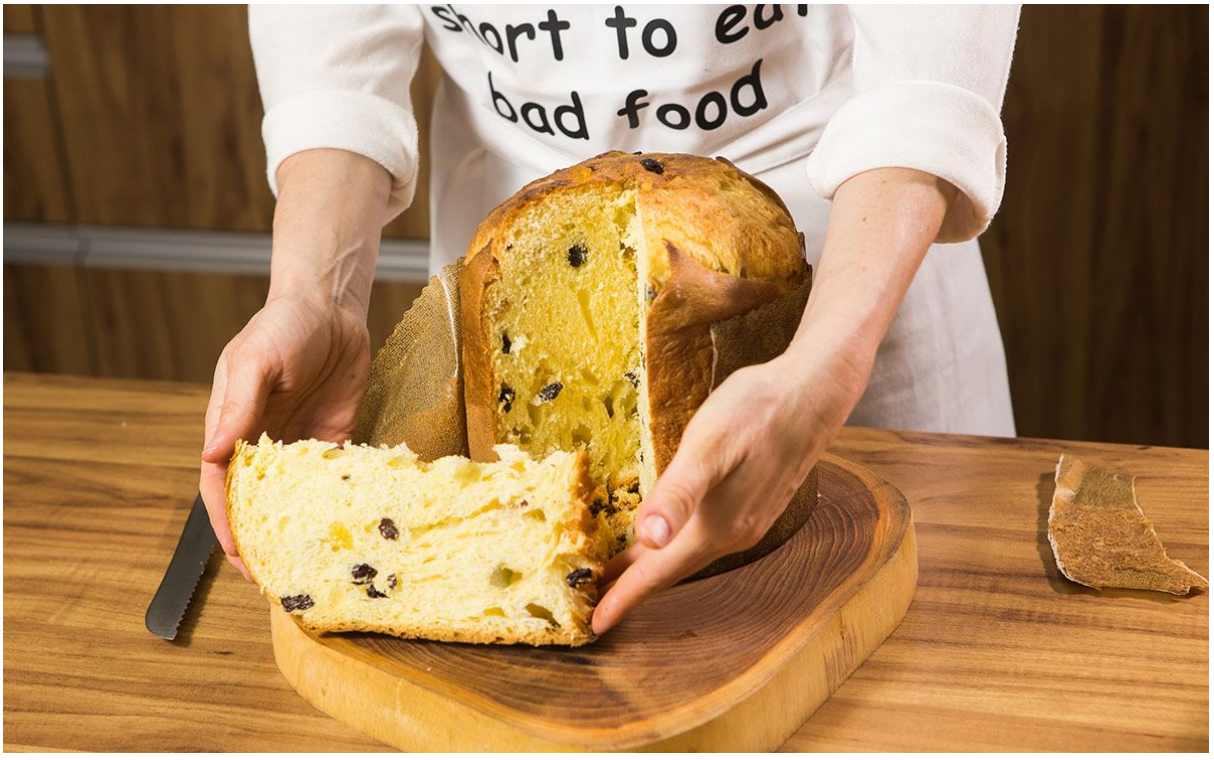
Para fazer isso em casa o melhor jeito é utilizar palitos de bambu para churrasco.



Utilizando uma faca com ponta ou estilete, faça duas incisões próximas à base das forminhas de papel. Depois insira um palito de cada vez, atravessando o panetone de lado a lado e então, segurando ambos os palitos, vire o panetone e apoie ou em algum lugar.

Uma boa dica é utilizar o encosto de duas cadeiras, ou então pode-se usar uma panela grande, uma caixa, ou o que você puder arranjar na sua casa.

Os panetones deverão ficar ali por no mínimo 6 horas. Nas receitas mais tradicionais italianas recomenda-se de 10 a 12 horas.



Copyright © Amo Pão Caseiro. Todos os direitos reservados.

Este conteúdo é parte exclusiva do Curso Panetone Italiano Artesanal do Amo Pão Caseiro. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor.