Panetone de Gotas de Chocolate (Chocotone)

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

1. Esponja:

- 1 kg de farinha de trigo (para a esponja)
- 50 g de fermento seco
- 550 ml de água (com algumas pedrinhas de gelo)

2. Massa:

- 1,5 kg de farinha de trigo (para a massa principal)
- 550 g de açúcar refinado
- 30 g de sal
- 40 g de reforçador (melhorador)
- 15 ml de essência de panetone
- 15 ml de essência de baunilha
- 500 g de gema de ovo
- 150 ml de água gelada
- 500 g de margarina
- 900 g de gotas de chocolate (mantidas no freezer)



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO

1. Preparação da Esponja:

Em uma masseira higienizada, adicione 1 kg de farinha de trigo e o fermento seco. Misture por 30 segundos. Adicione a água gelada e bata até atingir o ponto véu (cerca de 8 a 10 minutos). Deixe a esponja descansar por 10 a 15 minutos até dobrar de tamanho.

2. Preparação da Massa:

Na masseira, adicione à esponja 1,5 kg de farinha de trigo, açúcar, sal, reforçador, as essências, gema de ovo e água gelada. Misture por 3 a 4 minutos. Adicione a margarina e continue batendo até atingir o ponto véu (cerca de 10 minutos).

3. Acrescente as gotas de chocolate à massa e misture por mais 1 minuto.
4. Pese porções de 450 g da massa e modele em bolas.
5. Coloque cada bola em uma forminha de papel para chocotone.
6. Deixe crescer até que a massa esteja quase no topo da forminha.
7. Faça um corte em cruz no topo de cada chocotone usando uma lâmina.
8. Asse em forno pré-aquecido a 140°C (forno turbo) ou 160°C (forno lastro) por 40 minutos.
9. Deixe esfriar e embale em saquinhos ou embalagens especiais para chocotone.

Observações:

- A validade do chocotone é de 12 a 15 dias.
- A receita pode ser adaptada para produção em larga escala.
- O chocotone pode ser valorizado com embalagens especiais ou adicionando recheios e coberturas.