

Panetones e Chocotones

com

Isamara Amâncio

Oi gente!

Esta apostila é seu material de apoio do curso online de Panetones e Chocotones com Isamara Amâncio.

Natal é sempre uma festa! Cheio de aromas, sabores e tradição. E nada mais tradicional que um belo Panetone sobre a mesa, rodeada de pessoas que você ama.
Foi pensando nesse dia especial, que criei uma receita caseira de massa de Panetone e Chocotone também.
Nesta apostila você vai encontrar a deliciosa receita da massa, dicas de preparos para Panetones, as etapas de fermentação, o tempo correto para assar, além das receitas de recheios de Trufa de Chocolate, de Chocolate Branco, Pistache e Frutas do Bosque.
E mais, a receita para fazer o Panetone Trufado, além das receitas de coberturas de chocolate e de Fondant. Tudo muito bem detalhado, explicadinho, para que você possa acompanhar o curso na certeza de que todas as receitas, dicas e truques estarão sempre ao seu alcance, assim como as lembranças do Panetone e do Chocotone que você vai fazer.

Espero que você aproveite o curso, tanto para aumentar sua renda, quanto para agradar sua família!
Vamos começar...

Esta apostila é parte integrante do curso online "Panetones e Chocotones" da Isamara Amâncio isamaraamanciocursosonline.com.br. Conforme a lei nº 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial deste material sem autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Sumário:

Receita inteira do Panetone 5
Meia receita do Panetone 10
Trufa Branca 15
Trufa de Pistache e Frutas do Bosque 16
Trufa de Chocolate 18
Recheando 19
Coberturas 21
Rendimento 22
Preparos 23
Preço 24
Validade 26



Receita Inteira do Panetone

Pode ser feita na batedeira planetária maior ou massageando à mão

1ª Massa - Esponja

Ingredientes:

- 330 gramas de água ou 1 xícara e ½ (chá).
- 30 g de fermento biológico seco instantâneo ou 3 colheres (sopa) ou 90 g de fermento fresco.
- 375g de farinha de trigo ou 3 xícaras (chá).
- 10g de melhorador de farinha ou 4 colheres (chá).

Modo de fazer:

- Coloque os ingredientes em uma vasilha.
- Misture bem e deixe descansar coberto com papel filme até dobrar de volume.
- Deixe crescer entre 45 minutos e 1 hora.

Receita Inteira do Panetone

Pode ser feita na batedeira planetária maior ou massageando à mão

2ª Massa (continuação)

Ingredientes:

- 8 gemas ou 140 gramas.
- 1 colher (chá) de sal ou 5 g.
- 400g de preparo para massa tipo panetone ou 1 xíc e 2/3 (eu usei o Panamore Gold da marca Puratos)
- 1 colher (sopa) de essência sabor panetone ou 10 g.
- ¼ de xícara (chá) de açúcar ou 40 g.
- 1 xícara e ½ (chá) de água ou 330 g em temperatura ambiente.
- 7 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada ou 880 g.
- 100g de manteiga sem sal ou ½ xíc (em temperatura ambiente).

Ingredientes para acrescentar depois que a massa estiver pronta:

- 360 gramas de chocolate em gotas ou frutas secas para 4 panetones grandes e em média 165 gramas para 11 panetones pequenos.
- Manteiga (um pedacinho em cada panetone) para o panetone grande coloque ½ colher de sopa e para mini panetone coloque 1 colher (chá) em cada um.

Receita Inteira do Panetone

2ª Massa (continuação)

Modo de fazer:

- Em uma bacia, ou na batedeira (com gancho) coloque a esponja, as gemas, o sal, o preparo para panetone, a essência, o açúcar, a água, a farinha de trigo e a manteiga.
- Coloque na bancada e rasgue a massa por 20 minutos. Ou ligue a batedeira em velocidade baixa, bata por 2 min raspe a tigela e bata por mais 18 min.
- Confira o ponto de véu pegando um pouco da massa e esticando, ela deverá ficar transparente sem rasgar.
- Coloque em uma vasilha tampada ou coberta com papel filme e deixe crescer bem, por mais ou menos 1 hora.

- Divida em porções, de 410 gramas para panetone de 500 gramas e de 85 gramas para panetone de 100 gramas e coloque em pratos.
- Pode colocar chocolate ou frutas secas ao lado de cada massa que está crescendo, 90 gramas para os panetones de 500 gramas e 15 gramas para os panetones de 100 gramas.
- Deixe crescer novamente coberto com pano de prato, se a região for quente pode cobrir com pano úmido.

Receita Inteira do Panetone

2ª Massa (continuação)

Modo de fazer:

- Coloque na mesa e massageie bem, dobre em 4 partes, boleie e coloque nas forminhas. Aperte bem, faça isso com todos os panetones e chocotones que estavam crescendo nos pratos.
- Deixe crescer novamente até atingir a borda superior do papel ou ultrapassar a borda do papel.

- Corte uma cruz bem pequena em cima de cada panetone.
- Coloque 1/2 colher (chá) de manteiga para os panetones de 100 g e 1/2 colher (sopa) para os panetones de 500g.
- Coloque a manteiga sobre cada um deles e leve para assar, em forno a 170 graus até ficarem bem dourados.



Meia Receita do Panetone

Pode ser feita na batedeira planetária caseira ou massageando à mão

1ª Massa - Esponja

Ingredientes:

- 165 gramas de água ou ¾ de xícara (chá)
- 15 g de fermento biológico seco instantâneo ou 1 e ½ colher (sopa)
- 188 g de farinha de trigo ou 1 xícara e ½ (chá)
- 5 g de melhorador de farinha ou 2 colheres (chá)

Modo de fazer:

- Coloque os ingredientes em uma vasilha.
- Misture bem e deixe descansar coberto com papel filme até dobrar de volume.
- Por mais ou menos 30 minutos.

Meia Receita do Panetone

2ª Massa (continuação)

Ingredientes:

- 4 gemas ou 70 gramas
- ½ colher (chá) de sal ou 2,5 g
- 200g de preparo para massa tipo panetone ou 1/3 xícara + ½ xícara (chá) (nessa receita eu usei o Pamix)
- ½ colher (sopa) de essência sabor panetone ou 5 g
- 2 colheres (sopa) de açúcar ou 20 g
- ¾ de xícara (chá) de água ou 165 g
- 3 xícaras e ½ (chá) de farinha de trigo peneirada ou 440 g
- 50g de manteiga sem sal ou ¼ xícara (chá) (em temperatura ambiente)

Ingredientes para acrescentar depois que a massa estiver pronta:

- 180 gramas de chocolate em gotas ou frutas secas para 2 panetones grandes e em média 75 gramas para 5 panetones pequenos
- Manteiga (um pedacinho em cada panetone) para o panetone grande coloque ½ colher de sopa e para mini panetone coloque 1 colher (chá) em cada um.

Meia Receita do Panetone

2ª Massa (continuação)

Modo de fazer:

- Em uma bacia, ou na batedeira (com gancho) coloque as gemas, o sal, o preparo para panetone, a essência, o açúcar, a água, a farinha de trigo, a manteiga.
- Acrescente a primeira massa ou esponja e mexa bem.
- Coloque na bancada e rasgue a massa por 20 minutos. Ou ligue a batedeira em velocidade baixa, bata por 2 min raspe a tigela e bata por mais 18 min.
- Confira o ponto de véu pegando um pouco da massa e esticando, ela deverá ficar transparente sem rasgar.
- Coloque em uma vasilha tampada ou coberta com papel filme e deixe crescer bem, por mais ou menos 1 hora.

- Divida em porções, de 410 gramas para panetone de 500 gramas e de 85 gramas para panetone de 100 gramas e coloque em pratos.
- Pode colocar chocolate ou frutas secas ao lado de cada massa que está crescendo, 90 gramas para os panetones de 500 gramas e 15 gramas para os panetones de 100 gramas.
- Deixe crescer novamente coberto com pano de prato, se a região for quente pode cobrir com pano úmido.

Meia Receita do Panetone

2ª Massa (continuação)

Modo de fazer:

- Coloque na mesa e massageie bem, dobre em 4 partes, boleie e coloque nas forminhas. Aperte bem, faça isso com todos os panetones e chocotones que estavam crescendo nos pratos.
- Deixe crescer novamente até atingir a borda superior do papel.

- Corte uma cruz bem pequena em cima de cada panetone.
- Coloque 1/2 colher (chá) de manteiga para os panetones de 100 g e 1/2 colher (sopa) para os panetones de 500g.
- Coloque a manteiga sobre cada um deles e leve para assar, em forno a 170 graus até ficarem bem dourados.



Trufa Branca

Ingredientes:

- 250 gramas de chocolate branco
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 200 gramas de leite condensado

Modo de fazer:

- Derreta o chocolate e misture o creme de leite e o leite condensado. Mexa.
- Leve para gelar por 1 hora coberto com papel filme para adquirir consistência.
- Use em temperatura ambiente.

Trufa de Pistache ou Frutas do Bosque

Ingredientes:

- 250 gramas de chocolate branco ou 1 xíc e ¾
- 2 colheres (sopa) de creme de leite ou 30 gramas
- ½ lata de leite condensado ou 200 gramas ou ¾ xíc
- 2 colheres sopa de pasta de pistache ou pasta de frutas do bosque ou 35 gramas

Modo de fazer:

- Derreta o chocolate branco e acrescente o creme de leite, o leite condensado, e a pasta de pistache ou pasta de frutas do bosque. Mexa bem.
- Leve para gelar por 1 hora coberto com papel filme.
- Use em temperatura ambiente.

USE AS TRUFAS PARA RECHEAR O PANETONE



Trufa de Chocolate

Ingredientes:

- 110g de chocolate ao leite ou 2/3 de xícara
- 110g de chocolate meio amargo ou 2/3 de xícara
- ½ xícara (chá) de doce de leite ou 145 gramas
- ½ xícara (chá) de chantilly sem bater (ou creme de leite) ou 125 gramas

Modo de fazer:

- Derreta os chocolates e acrescente o doce de leite e o creme de leite. Mexa.
- Leve para gelar por 1 hora coberto com papel filme.
- Use em temperatura ambiente.

Recheando o Panetone

Chocotone de 500 gramas:

Ingredientes:

- 1 panetone de 500 gramas.
- 1 panetone de 100 gramas.
- 1 receita e 1/2 de trufa

Modo de fazer:

- Cave o chocotone deixando uma borda de mais ou menos um dedo de largura.
- Separe a tampa, fatie os pedaços que você tirou de dentro do Panetone. Reserve.
- Corte o panetone de 100 g em fatias.
- Recheie em camadas primeiro acrescente trufa, mais ou menos 1/2 xícara (chá) de recheio, depois coloque a massa, e vá intercalando recheio e massa até chegar no topo do chocotone, onde você vai finalizar com a tampa.



Coberturas

COBERTURA DE CHOCOLATE

Modo de fazer:

- Decore com 100g de chocolate fracionado ou com 100 g de chocolate puro feito a temperagem. Cubra o panetone e decore com granulados para brigadeiro.

COBERTURA DE FONDANT

Ingredientes:

- 300 gramas de fondant emulzint
- ½ colher (sopa) de água

Modo de fazer:

- Pique o fondant, coloque a água e aqueça no banho maria ou micro-ondas.
- Cubra o panetone e decore com frutas.

Rendimento

RENDIMENTO MÉDIO DA MASSA: 2.480 gramas

MODELOS - QUANTIDADE DE MASSA E RECHEIO PARA CADA MODELO DE FORMA

PANETONE DE 100 GRAMAS - pesar 85 gramas de massa e 15 gramas de chocolate
PANETONE DE 150 GRAMAS - pesar 125 gramas de massa e 25 gramas de chocolate
PANETONE DE 200 GRAMAS - pesar 165 gramas de massa e 35 gramas de chocolate
PANETONE DE 250 GRAMAS - pesar 205 gramas de massa e 45 gramas de chocolate
PANETONE DE 400 GRAMAS - pesar 330 gramas de massa e 70 gramas de chocolate
PANETONE DE 500 GRAMAS - pesar 410 gramas de massa e 90 gramas de chocolate
PANETONE DE 600 GRAMAS - pesar 495 gramas de massa e 105 gramas de chocolate
PANETONE DE 1 KG ou 1.000 GRAMAS - pesar 820 gramas de massa e 180 gramas de chocolate
PANETONE DE 1 KG e 100 GRAMAS ou 1.100 GRAMAS - pesar 905 gramas de massa e 105 gramas de chocolate

Preparos

Há 3 marcas de Preparos para Panetone que utilizo, e tem 2 que gosto mais.

O Panamore Gold, da empresa Puratos e o Pamix, da empresa Emulzint.

O sabor da mistura para Panetone Panamore Gold é mais acentuado e a fermentação é mais lenta. Essa mistura você encontra em embalagens de 10 kg.

Já o sabor da mistura para Panetone Pamix é mais suave e a fermentação é mais rápida. Essa mistura está disponível em embalagens de 5kg ou 10kg.

Preço - como calcular

1º - Some todos os ingredientes e multiplique por 3, o valor de uma receita inteira é em média R$ 48,00.

2º - Acrescente o valor da forminha de papel, onde o panetone vai assar, acrescente o valor do arame para fechar as embalagens e acrescente o valor da embalagem descartável. (Saquinho plástico)

EX.: EMBALAGEM PARA PANETONE PEQUENO:
10 forminhas + 10 arames + 10 embalagens descartáveis = R$ 3,00

EX.: EMBALAGEM PARA PANETONE GRANDE:
10 forminhas + 10 arames + 10 embalagens descartáveis = R$ 9,00

3º - Some o valor da massa + as embalagens:
EX.:1 receita inteira rende 30 panetones pequenos:
48,00 (custo receita inteira) x 3 (lucro) + 9,00 (30 embalagens pequenas) = 153,00 (valor total recebido por 30 panetones pequenos)

EX.: 1 receita inteira rende 6 panetones grandes:
48,00 (custo receita inteira) x 3 (lucro) + 9,00 (10 embalagens grandes) = 153,00 (valor total recebido por 6 panetones grandes) (sobra 4 embalagens grandes)

4º - Calcule o lucro:
153,00 (valor total recebido) - 57,00 (custo da massa + embalagens) = R$ 96,00 de lucro.

Preço - como calcular

OBS.: Na realidade o lucro é R$ 100,00 e o investimento é R$ 53,00 dependendo da região em que você mora.

O preço de venda do Mini Panetone será de R$ 5,00 ou R$ 6,00.
E o preço do Panetone grande será de R$ 25,00 a R$ 30,00.

Peso e Preço

O peso do panetone cru é de 100g ou 500g. Depois de assado ele perde em média 5% do peso. Então você pode vender entre R$ 50,00 e R$ 60,00/KG.
É só você colocar o panetone na balança e cobrar o valor proporcional ao peso, desta maneira o cliente pagará somente o que está levando.
O valor do Panetone Trufado é o dobro do preço do Panetone comum.

Validade e Congelamento

- Em temperatura ambiente o Panetone dura 20 dias. Perde um pouco da umidade, porém o sabor é o mesmo.
- Se você quiser o Panetone macio, dura 5 dias em temperatura ambiente.
- Ou congelado de 3 a 5 meses.
- Quando o Panetone for recheado a durabilidade é de 7 a 10 dias em temperatura ambiente, 15 dias em geladeira ou 3 meses em freezer.

Dicas

- Tire do forno e esfrie sobre a grade. Isto aumenta a validade do produto.
- Para congelar, embale em saco plástico o Panetone já frio e feche bem com o arame. Congele separadamente até ficar durinho e depois vá organizando um sobre o outro.
- Para descongelar retire do freezer e deixe em temperatura ambiente.
- Se quiser ainda mais gostoso, aqueça no micoondas o mini Panetone por 15 segundos ou o Panetone de 500g por 30 seg. Não aqueça várias vezes para não desidratar.


Obrigada!