CURSO DE PANETONES, PÃES E ROSCAS NATALINAS

RECEITAS E DICAS

Olá internauta!

Hummmmm... Está aberta a temporada de panetones! Alimento tradicional da época de final de ano, o panetone que teve a origem milanesa, no norte da Itália, aportou no Brasil com a migração italiana e se popularizou em 1948, com a fundação da primeira fábrica de panetones industriais no País. Pão doce, tradicionalmente feito a partir de frutas cristalizadas em meio a uma massa leve e de aroma cítrico, é no final do ano que ele ganha notoriedade e passa a tomar conta das prateleiras dos supermercados, padarias e doçarias ou da lista de pedidos de quem trabalha com panetones, pães e roscas natalinas e artesanais.

Os responsáveis pela ciranda gastronômica não se cansam de fazer uma releitura para essas guloseimas. E foi justamente esse o propósito de nosso curso. A **eduK**, em parceria com o chef confeiteiro **Eduardo Beltrame**, desenvolveu esse curso profissionalizante e elaborou esta apostila cheinha de novidades, para que você, através das vídeo-aulas e desse receituário, seja capaz de reproduzir as receitas com eficiência.

O curso aborda o preparo de massas básicas, com e sem cacau, desde a fermentação até a modelagem, e que podem receber uma variedade incrível de cargas, além de sugestões de recheios e coberturas. Ao todo são 16 receitas, que incluem o clássico panetone de frutas cristalizadas e uvas-passas, com gotas de chocolate, com aroma de café, com bombons, com goiabada, tipo bem-casado, trufado e com brigadeiro, além do panetone salgado. Massa básica para pães e roscas, mas que ganham uma versão saborosa, como o pantone, a rosca de chocolate com cobertura tipo colomba, a rosca rainha com frutas, a rosca de nozes, o pandoro, a cuca com sua clássica farofa e a catarina argentina.

Desejamos que você desfrute!

Bem-vindo ao time de eduKandos!

Material necessário

Talheres
Espátulas e pão duro
Batedor de arame (fuê)
Formas de papel (próprias para panetones)
Formas ou aro
Forma para fazer pandoro
Panela comum
Panela de fundo grosso
Bacia
Embalagens plásticas para embalar panetone
Fechos de arame ou fitilho
Balança
Plástico filme ou saco plástico

Massas para panetones

Massa branca

Ingredientes para a esponja
400 g de farinha de trigo
100 g de fermento fresco (biológico)
200 ml de água

Preparo da esponja
Misture muito bem os ingredientes. Sove a massa e deixe descansar por 45 minutos, dentro de uma bacia previamente untada com óleo e coberta por um plástico.

Ingredientes para a massa
625 g de farinha de trigo
200 g de açúcar
200 g de margarina sem sal
30 g de glucose branca
30 g de leite em pó
100 g de gemas
10 g de sal
10 g de melhorador de farinha
2 limões - raspas da casca
2 laranjas - raspas da casca
Corante amarelo gema - a gosto
Aromas de limão, laranja e panetone
250 ml de água

Preparo da massa
Após o descanso da esponja, junte os demais ingredientes. Misture muito bem, dando o ponto da massa com a água. Sove-a muito bem.

Saborização
Após sovar a massa, acrescente as cargas:
400 g de frutas cristalizadas e uvas-passas
400 g de gotas de chocolate
400 g de goiabada cortada em cubos
400 g de doce de leite consistente, cortado em cubos

Descanso e modelagem
Após acrescentar a carga e misturar muito bem, deixe a massa descansar por 25 minutos, sempre coberto com um plástico. Modele os panetones, sempre a partir de bolinhas. Coloque-as em formas de papel (próprias para panetone) e deixe crescer até chegar à borda da forma (cerca de 1h30 minutos). Leve ao forno preaquecido a 180º C.

Tempo de forno
Para panetones de 100 g, cerca de 25 minutos
Para panetones de 500 g, cerca de 45 minutos
Para panetones de 1 Kg, cerca de 1 hora

Embalagem
É importante deixar o panetone esfriar muito bem, antes de embalar.

Validade: 20 dias

Massa de chocolate

Ingredientes para a esponja
400 g de farinha de trigo
100 g de fermento fresco
200 ml de água

Preparo da esponja
Misture muito bem os ingredientes. Sove a massa e deixe descansar por 45 minutos, dentro de uma bacia previamente untada com óleo e coberta por um plástico.

Ingredientes para a massa
625 g de farinha de trigo
200 g de açúcar mascavo
200 g de margarina sem sal
40 g de cacau em pó
100 g de gemas
10 g de sal
10 g de melhorador de farinha
250 ml de água
Aroma de panetone

Preparo da massa
Após o descanso da esponja, junte os demais ingredientes. Misture muito bem, dando o ponto da massa com a água. Sove-a muito bem.

Saborização
Após sovar a massa, acrescente à receita acima as cargas:
50 g de café solúvel– acrescente à receita acima
400 g de gotas de chocolate
400 g de bombons

Descanso e modelagem
Após acrescentar a carga e misturar muito bem, deixe a massa descansar por 25 minutos, sempre coberto com um plástico. Modele os panetones, sempre a partir de bolinhas. Coloque-as em formas de papel (próprias para panetone) e deixe crescer até chegar à borda da forma (cerca de 1h30 minutos). Leve ao forno preaquecido a 180º C.

Tempo de forno
Para panetones de 100 g, cerca de 25 minutos
Para panetones de 500 g, cerca de 45 minutos
Para panetones de 1 Kg, cerca de 1 hora

Embalagem
É importante deixar o panetone esfriar muito bem, antes de embalar.

Validade: 20 dias

Massa salgada

Ingredientes para a esponja
150 g de farinha de trigo
100 ml de água
75 g de fermento fresco

Preparo da esponja
Misture muito bem os ingredientes. Sove a massa e deixe descansar por 45 minutos, dentro de uma bacia previamente untada com óleo e coberta por um plástico.

Ingredientes da massa
850 g de farinha de trigo
350 ml de água
150 g de margarina
20 g de sal
20 g de açúcar
20 g de purê de cebola
20 g de purê de alho
90 g de gemas

Preparo da massa
Após o descanso da esponja, junte os demais ingredientes. Misture muito bem, dando o ponto da massa com a água. Sove-a muito bem.

Ingredientes do recheio
200 g de presunto cortado em cubinhos
200 g de queijo tipo provolone picado em cubinho
150 g de azeitona preta picadinha
100 g de cebola picada
50 g de cheiro-verde picado
10 g de pimenta síria

Preparo do recheio
Misture todos os ingredientes.

Recheio, descanso e modelagem
Sobre a massa sovada, adicione o recheio e misture bem. Deixe descansar por 30 minutos. Modele, a partir de bolinhas e deixe crescer até chegar na borda da forma. Asse em forno preaquecido a 180º C.

Validade: 3 dias

Recheio e Decorações

Panetone com goiabada

200 g de goiabada picadas junto com 20 ml de conhaque. Leve para derreter em banho-maria.

Panetone tipo bem-casado

Polvilhe açúcar de impalpável sobre o panetone.

Panetone com bombons

Derreta 200 g de cobertura meio amarga e despeje sobre o panetone. Decore com 2 bombons picados.

Panetone de cacau com café

Para a ganache saborizada, derreta 250 g de chocolate meio amargo e adicione sobre 20 g de café solúvel previamente diluído em 125 g de creme de leite. Misture bem e empregue.

Panetone trufado

Para a trufa, derreta 250 g de chocolate ao leite picado, previamente misturado com 1/2 caixinha de creme de leite (100 g) e 1 colher (sopa) de glucose de milho (20 g). Misture bem e adicione 1 colher (chá) de rum (15 ml). Mexa novamente e utilize como recheio. Derreta 200 g de cobertura meio amarga e banhe o panetone. Deixe secar e polvilhe cacau em pó.

Massa básica para pães

Massa branca

Ingredientes da esponja
300 g de farinha de trigo
40 g de fermento biológico (fresco)
25 g de leite em pó
100 ml de água

Preparo
Misture todos os ingredientes muito bem e deixe descansar por 30 minutos, dentro de uma bacia previamente untada com óleo e coberta por um plástico.

Ingredientes do reforço
75 g de margarina
200 g de farinha de trigo
125 g de açúcar refinado
10 g de sal
30 ml de água
15 g de fermento biológico (fresco)
Aroma de limão (gotas)

Preparo
Após o descanso da esponja, junte os ingredientes do reforço e misture bem. Sove a massa muito bem e deixe descansar por 20 minutos. Modele a massa, sempre a partir de bolas e deixe crescer até dobrar de volume.

Massa de cacau
Acrescentar à receita acima (reforço) 50 g de cacau em pó.

Pantone

Ingredientes
Massa de cacau ou massa branca
400 g de uvas-passas

Preparo
Adicione à massa de cacau as uvas-passas. Misture bem e coloque sobre uma assadeira para pão de forma, previamente untada. Deixe crescer e leve para assar por cerca de 3o minutos, em forno preaquecido a 180º C.

Rosca rainha

Ingredientes
1 receita de massa básica para pães
200 g figos
200 g de cerejas
200 g de pêssegos
Açúcar impalpável

Preparo
Modele a rosca, disponha sobre a assadeira untada com margarina e cubra com as frutas em pedaços. Por cima, polvilhe com açúcar impalpável. Leve para assar por 35 minutos, em forno preaquecido a 180º C.

Rosca de nozes

Ingredientes
1 receita de massa básica para pães
500 g de doce de leite
250 g de nozes

Preparo
Misture o doce de leite com as nozes trituradas e utilize como recheio da rosca.

Ingredientes da decoração (fondant aromatizado)
300 g de açúcar impalpável
50 ml de água morna
Aroma de nozes

Preparo da decoração (fondant aromatizado)
Misture bem os ingredientes, diluindo o açúcar por completo. Aplique sobre a rosca.

Catarina argentina

Ingredientes
1 kg da massa básica para pães
250 g de margarina própria para folhados

Preparo
Abra a massa e espalhe a margarina. Dobre como envelope. Passe o rolo, abra, coloque o recheio e modele.

Ingredientes do creme da catarina
30 g de amido de milho
400 g de creme de leite
400 g de leite condensado
400 g de leite

Preparo do creme
Dissolva o amido em um pouco de creme de leite. Reserve. Junte todos os ingredientes, exceto o amido diluído, e misture muito bem. Leve para ferver. Ao ferver, junte o amido e misture bem, até formar um creme. Deixe esfriar e recheie a rosca.

Ingredientes do recheio
3 maçãs picadas
150 g de uvas-passas
Pitada de canela em pó

Preparo do recheio
Pique a maçã e junte as uvas-passas e a canela em pó. Disponha sobre o creme.

Cuca

Ingredientes para a esponja
200 g de farinha de trigo
3 gemas
30 g de fermento biológico (fresco)
100 ml de água

Preparo da esponja
Misture muito bem todos os ingredientes e deixe descansar por 40 minutos, dentro de uma bacia previamente untada com óleo e coberta por um plástico.

Ingredientes do reforço
50 g de margarina
300 g de farinha de trigo
120 g de açúcar refinado
120 g de gemas
5 g de sal
Aroma de panetone
20 ml de água

Ingredientes da cobertura
1 receita de creme (da catarina)
1 receita de farofa
6 bananas nanicas

Preparo
Misture os ingredientes do reforço e junte a esponja descansada. Misture todos os ingredientes muito bem, colocando a água por último e aos poucos. Sove-a bem e deixe a massa descansar por 30 minutos. Após o descanso, abra a massa numa forma retangular e deixar crescer bem (cerca de 1h30 minutos). Coloque uma camada de creme, banana fatiada e, por cima, a farofa.

Ingredientes da farofa
200 g de farinha de trigo
100 g de margarina
100 g de açúcar refinado
10 g de canela em pó

Preparo da farofa
Misture muito bem todos os ingredientes. Espalhe por cima do creme e leve para assar por cerca de 30 minutos, em forno preaquecido a 180º C.

Rosca de chocolate

Ingredientes
1 kg de massa básica
200 g de margarina própria para folhados
Gotas de chocolate

Preparo
Abra a massa e espalhe a margarina. Dobre como um envelope e passe o rolo. Espalhe gotas de chocolate enrole, como um rocambole. Corte fatias com cerca de 4 cm. Coloque em assadeiras redondas e cubra com cobertura tipo colomba.

Cobertura tipo colomba

Ingredientes
200 g de farinha de trigo
200 g de açúcar impalpável
200 g de açúcar refinado
100 g de claras
Aroma de amêndoas

Preparo
Misture os ingredientes muito bem. Coloque por cima da rosca e leve para assar em forno preaquecido a 180º C, por cerca de 30 minutos.

Aula bônus

Recheio para o “Brigatone gourmet” (panetone recheado com brigadeiro gourmet)

Brigadeiro chocolate ao leite

Ingredientes
1 lata de leite condensado (395 g)
10 g de farinha de trigo (1 colher das de sopa rasa)
100 g de chocolate ao leite
10 ml de licor de chocolate
1 caixinha de creme de leite (200 ml)

Preparo
Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes. Mexa muito bem, até incorporar os ingredientes. Leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme liso e brilhante. Utilize como recheio.

Brigadeiro trufado

Ingredientes parte 1
1 lata de leite condensado (395 g)
1 xícara (chá) de doce de leite (200 g)
1 colher (sopa) de farinha de trigo (10 g)
1/2 xícara (chá) de cacau em pó alcalino (45 g)
1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)
1 caixinha de creme de leite (200 g)
50 g de chocolate meio amargo

Ingredientes parte 2
250 g de chocolate ao leite
1/2 caixinha de creme de leite (100 g)
1 colher (sopa) de glucose de milho (20 g)
1 colher (chá) de rum (15 ml)

Preparo
Em uma panela, coloque o leite condensado, o doce de leite, a farinha de trigo, o cacau em pó, a manteiga, o creme de leite e o chocolate meio amargo. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar e ter a consistência de um mingau de chocolate. Reserve. Em um recipiente, coloque o chocolate ao leite picado, o creme de leite e a glucose. Misture bem e derreta em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida, acrescente o rum e mexa até formar um creme liso e brilhante.
Junte a parte 1 com a parte 2 e mexa muito bem. Espere esfriar e recheie.

Pandoro

Ingredientes da massa
1 kg de farinha de trigo
150 g de açúcar refinado
2 ovos
500 ml de água
15 g de sal
80 g de fermento biológico
150 g de margarina
Aroma de amêndoas

Preparo
Misture todos os ingredientes muito bem. Deixe a massa descansar por 30 minutos. Após o descanso, modele e coloque na forma de pandoro, previamente untada com margarina. Deixe crescer e asse em forno preaquecido a 180º C, por cerca de 30 minutos. Decore com açúcar por cima e canela.