

CURSO DE PANETONE GOURMET

# TaVini Bolos



# Panetone gourmet

**Rendimento:** 4 panetones de 500g cada

## *Etapa 1 - Esponja*

**Ingredientes:**

2 colheres de sopa de açúcar  
2 colheres de sopa de farinha de trigo  
2 sachês de fermento biológico seco ou 100g de fermento fresco  
100ml de água morna (quase fria)

Modo de fazer:

Numa vasilha, misture bem todos os ingredientes acima e deixe descansar em local abafado por 20 minutos (de preferência dentro do microondas **desligado**).

## *Etapa 2 - Preparação da massa*

**Ingredientes:**

1kg de farinha de trigo sem fermento  
200g de açúcar  
6 gemas  
1 colher de café de sal rasa  
200g de manteiga ou margarina de boa qualidade (70% de lipídios)  
250g de frutas cristalizadas  
250g de uvas passa  
200g de chocolate meio amargo em gotas ou cortado em cubinhos  
300ml de água em temperatura ambiente  
2 colheres de sopa bem cheias de glicerina bidestilada  
1 colher de sopa bem cheia de essência para panetone  
1 colher de café de anti mofo (*opcional para quem vai fazer para armazenar*)

## *Modo de fazer*

Em uma vasilha grande despeje a farinha, o açúcar, o sal, o anti mofo (caso for utilizar), e misture com uma colher. Faça um buraco no meio, ponha a

manteiga em temperatura ambiente, as gemas, a glicerina, a essência, e a água aos poucos. Misture bem até dar o ponto visto em sala.

Mexa até ficar uma massa lisa e elástica, um pouco "peguenta".

Numa bancada, passe um pouco de óleo e despeje a massa para começar a sovar, agregando a esponja de pouquinho em pouquinho. Faça os movimentos vistos em sala, com as mãos e com a espátula, sempre pondo um pouco de óleo para não grudar (*não utilize farinha nesse momento. Ela deixará a massa ressecada!*)

Feito isso por aproximadamente 10 minutos, devolva a massa para a bacia untada com óleo, cubra com um plástico, e deixe abafada no microondas (**desligado**) por 1 hora.

Após esse tempo, abra a massa e misture o recheio desejado. Coloque nas formas de panetone, e deixe descansar no forno desligado por mais 1 hora, ou até dobrar de volume.

*\*Caso deseje acelerar o processo de fermentação, ferva água numa panela e ponha na parte de baixo do forno (**desligado**), para que o vapor estimule o crescimento da massa.\**

Faça um corte em formato de cruz no topo, e leve para assar em forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até dourar em cima.

Espere esfriar totalmente. Embrulhe em saco para panetone e mantenha bem fechado para não ressecar.

Caso vá utilizar para rechear, aguarde 24hs para só então começar a fazer o processo.

## Recheios gourmets

### *Creme de Ninho*

1 xícara de leite Ninho

1 caixa de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

01 colher de chá de emulsificante

200g de manteiga ou margarina (70% lipídios) sem sal

**Modo de fazer:**

Coloque a manteiga na batedeira e o leite condensado. Bata por 5 minutos até formar um creme. Ponha o leite em pó e o creme de leite, e continue batendo por mais 5 minutos. Em seguida acrescente o emulsificante e bata por 10 minutos até aumentar de volume e ficar um creme liso.

## *Gelêia de morango*

01 caixinha de morango  
150ml de água  
02 colheres de açúcar  
Suco de ½ limão puro

### **Modo de fazer:**

Coloca a água e os morangos picados na panela em fogo baixo. Deixa cozinhando (não precisa mexer... vai observando apenas). Só depois que ferver mexa sem parar para não virar uma espécie de bala dura. Quando estiver bem consistente, pode desligar o fogo.

## *Brigadeiro tradicional*

02 caixas de leite condensado  
02 caixas de creme de leite  
02 colheres de margarina  
05 colheres de chocolate em pó (32%)

### **Modo de fazer:**

Leve ao fogo, mexendo sem parar até dar o ponto de brigadeiro cremoso.

## *Brigadeiro branco*

02 caixas de leite condensado  
02 caixas de creme de leite  
02 colheres de margarina

Modo de fazer:

Leve ao fogo, mexendo sem parar até dar o ponto de brigadeiro cremoso.

## Mais vendidos

### Churros

**Você vai precisar de:**

1 panetone ou chocotone

**Recheio:**

500 gramas de doce de leite

200 ml de creme de leite

Misture e recheie

**Cobertura:**

Doce de leite pastoso e decore como na foto.

### Oreo

**Você vai precisar de:**

1 panetone ou chocotone

**Recheio:**

500 gramas de brigadeiro branco

200 ml de creme de leite

1 pacote de Oreo grande picado (separe 2 para decorar)

Misture e recheie

**Cobertura:**

1 receita de brigadeiro branco e decore com Oreo

## *Kindler Ovo*

### **Você vai precisar de:**

1 panetone ou chocotone

### **Recheio:**

500 gramas de brigadeiro branco ou creme de Ninho

200 ml de creme de leite (se for usar o brigadeiro)

Misture e recheie

### **Cobertura:**

1 receita de brigadeiro branco e decore com Kinder Ovo

## *Geléia de morango*

### **Você vai precisar de:**

1 panetone ou chocotone

### **Recheio:**

500 gramas de brigadeiro branco ou creme de Ninho

200 ml de creme de leite (se for usar o brigadeiro)

150g de geléia caseira de morango

Ponha em camadas

### **Cobertura:**

1 receita de brigadeiro tradicional e decore com morangos

## *Ninho com Nutella*

### **Você vai precisar de:**

1 panetone ou chocotone

### **Recheio:**

500 gramas de creme de Ninho

1 pote de Nutella pequeno

Ponha em camadas

**Cobertura:**

1 receita de brigadeiro tradicional. Polvilhe leite Ninho

# *Passo à passo*

