

Panetone

1. Ingredientes massa

10gr de fermento biológico seco Fleischmann
200gr de ovo
42gr de leite
40gr de açúcar
200gr manteiga
450gr de farinha
5gr de sal
100gr Frutas secas
100gr Uva passa
Raspas de 2 laranjas bahia
5 colheres de chá de aroma de baunilha

2. Ingredientes cobertura

225gr de glaçúcar (açúcar de confeitiro)
50ml de suco de laranja

1. Modo de preparo panetone

Na batedeira, colocar o fermento, o leite, o aroma de baunilha e o açúcar. Deixar descansar 2 minutos. Acrescentar metade da farinha e bater na velocidade 1 com o gancho. Quando misturar bem, acrescentar a manteiga cortada em cubos em temperatura ambiente (não muito mole). Em seguida acrescentar, aos poucos, o restante da farinha com o sal. Misturar com o gancho até obter uma massa completamente homogênea. Acrescentar as frutas e as raspas de laranja. Incorporar bem na massa. Retirar da batedeira e fazer bolinhas de 450gr aproximadamente. Colocar em uma forma de papel de panetone (250gr). Deixar fermentar pelo menos até dobrar de volume, aproximadamente 2 horas. Assar à 165°C por 30 à 35 minutos.

2. Modo de preparo cobertura

Com o auxílio de um fouet, misturar os dois ingredientes até formar uma pasta cremosa, porém lisa. Despejar delicadamente em cima do panetone, cuidando para que escorra pouco para as laterais. Decorar com frutas secas e castanhas.