

PANETONE

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte



PANETONE

INGREDIENTES		QUANTIDADE	CUSTO (R\$)
Espanja	Farinha de Trigo	1.000 g	2,09
	Água	1.000 mL	-
	Fermento biológico seco	100 g	4,17
Massa	Farinha de trigo	3.000 g	6,28
	Açúcar refinado	900 g	3,82
	Leite em pó	200 g	9,36
	Suco de laranja	700 mL	5,99
	Mel	200 g	8,27
	Sal refinado	40 g	0,06
	Essência de panetone	QB	-
	Gemas	1.400 g	20,55
	Emulsificante Emustab	50 g	15,06
	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	1.000 g	16,10
	Chips forneáveis sabor chocolate	1.500 g	31,68
	Amêndoas torradas	600 g	52,45
	Damascos secos	600 g	72,34

PREPARO

Espanja

1. Prepare a esponja e deixe fermentar por 25 minutos.

Massa

1. Na masseira, junte a esponja, a farinha, o açúcar, o leite em pó, o suco de laranja, o mel, o sal, a essência de panetone, as gemas e o emulsificante.
2. Sove por 20 minutos ou até obter ponto de véu. Deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
3. Adicione a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** aos poucos até que ela esteja totalmente incorporada à massa.
4. Deixe a massa fermentar até dobrar de volume.
5. Abra a massa e adicione as gotas de chocolate, as amêndoas torradas e os damascos picados.
6. Porcione em panetones de cerca de 500 g e disponha nas formas de papel espetadas com palito de churrasco na base.
7. Deixe fermentar até que passe do topo da forma.
8. Asse em forno preaquecido a 150 °C por 10 minutos e 140 °C por 30 minutos. Resfrie os panetones pendurados de ponta cabeça pelos palitos de churrasco.

DICA DO CHEF

Para produzir panetones premium, você pode utilizar um mix de castanhas e oleaginosas diferentes, frutas secas e raspas de fruta frescas. Dessa maneira, você valoriza e diferencia seu produto das pré-misturas e panetones padrões do mercado.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
2h	30 minutos	3 dias em exposição bem embalado
RENDIMENTO: 20 panetones de 500 g / CUSTO: R\$ 241,96		

Conheça a linha completa de Gradina



*O valor dos ingredientes foi obtido por uma média de preços praticados em distribuidores do food service. Faça uma pesquisa e utilize os preços obtidos para calcular o custo ideal para o seu estabelecimento. Com um custo de R\$ 24,20 por kg e margem de 73%, o preço de venda seria aproximadamente R\$ 90 por kg.

CUSTO*: R\$ 12,10
VENDA*: R\$ 45,00

GANHO*
R\$ 32,90
Por unidade