Panetone Caseiro para Vender

www.receitasdafia.com/receitas/panetone

Esse panetone caseiro é perfeito para entrar no clima de Natal, presentear a família ou até começar uma renda extra nessa época do ano. A massa leva esponja, é bem macia, perfumada com essência de panetone e recheada com frutas cristalizadas e uvas passas (ou gotas de chocolate, se você preferir). Com essa receita você faz até 5 panetones de 500 g, ideais para vender, montar cestas ou servir na ceia.


Panetone Caseiro para Vender

190 min 5 porções

Ingredientes

ESPONJA

- 200 g de farinha de trigo
- 20 g de fermento biológico seco
- 200ml de água morna

MASSA

- 800 g de farinha de trigo
- 150 g de açúcar refinado
- 5 colheres (sopa) de Leite em pó
- 1 pitadinha de sal
- 10 gemas
- 200ml de água morna
- 3 colheres (sopa) de essência de baunilha
- 15ml de essência de Panetone
- 160 g de margarina ou manteiga (sem sal)
- 200 g de uvas passas + 250 g de frutas cristalizadas
- (se preferir, use 700g de gotas de chocolate ou 700g de doce de leite consistente)

Modo de Preparo

ESPONJA

1. Primeiramente para a receita de panetone, vamos fazer a esponja, pois ela precisa descansar para ser ativada, a esponja é bem importante, pois ela que fará o seu panetone crescer.
2. Misture muito bem os 3 ingredientes, (farinha, fermento e água morna), até formar uma massa grossa e pegajosa, fica como uma esponja. Adicione mais água morna caso seja necessário para ficar bem pegajosa.
3. Cubra bem e deixe descansando por 30 a 40 minutos em local abafado e seco.

MASSA

1. Primeiramente, em uma vasilha, coloque a água morna e acrescente as essências de baunilha e de Panetone.
2. Logo depois, em uma outra tigela, adicione a farinha, o açúcar, o sal, o leite em pó, as gemas e a esponja que preparamos no inicio dessa receita.
3. Misture bem vai formar uma certa “farofa, em seguida misture essa “farofa” na mistura de água com essências. Então sove a massa por 10 minutos.
4. Acrescente a margarina e sove até chegar no ponto de véu, (pegue uma pequena porção da massa com as mãos untadas com óleo e estique com cuidado, a massa deve abrir até ficar transparente, não pode rasgar).
5. A massa fica macia e pegajosa, e suas mãos precisam do óleo para mexer.
6. Agora coloque essa massa em uma superfície untada com óleo e abra com as mãos espalhando as frutas cristalizadas e as uvas passas.
7. Enrole bem e modele formando uma bola e coloque em uma tigela bem grande untada com óleo.
8. Então, deixe descansar entre 1h30m e 2h. Depois disso, volte para a superfície untada e dívida em cinco partes do mesmo tamanho. Portanto a massa deve estar até na metade da forma de papel para panetone.
9. Por fim, aguarde a massa crescer até a borda e leve para assar no forno pré-aquecido em 180 graus por aproximadamente 30 minutos.
10. Coloque um pedacinho de manteiga em cima da Receita de Panetone de Natal antes de levar ele no forno. Vai deixar ele bem corado em cima.
11. Asse essa Receita de Panetone de Natal em forma de Panetone de 500 gramas (13cm x 9,5cm).

Dicas da Fia para seu Panetone de Natal

- Escolha bem as formas: essa receita rende 5 panetones de 500 g. Use formas de papel próprias para panetone para assar e já entregar mais bonito.
- Varie os recheios: além das frutas cristalizadas e uvas passas, você pode fazer versões só com gotas de chocolate ou com doce de leite, usando em média 700 g para essa receita.
- Deixe a massa crescer no tempo dela: respeite os descansos indicados na receita. Um panetone bem macio depende de uma boa fermentação.
- Capriche no aroma: a essência de panetone é o que dá aquele cheiro de Natal. Não exagere, mas também não deixe de usar.
- Se for vender: embale em saco plástico próprio para panetone, amarre com fitilho ou fita e coloque uma etiqueta com peso, data de preparo e um recadinho carinhoso da Fia.
- Validade: bem embalado e guardado em local seco e fresco, o panetone caseiro costuma durar de 5 a 7 dias.

Você também pode gostar