
RECEITAS

mix Grandi
Occasioni

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



MIX GRANDI OCCASIONI: Seleção de receitas

- 1/ **Panetone (processo 1 dia)** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 3/ **Panetone (processo 2 dias – bloco)** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 5/ **Panetone (processo 3 dias)** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 7/ **Panetone com chocolate e laranja** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 9/ **Panetone de alperce, avelã e chocolate** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 11/ **Panetone de amendoim** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 14/ **Panetone de cereja e chocolate branco** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 16/ **Panetone de chocolate e avelã** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 18/ **Panetone de chá verde, arandos e chocolate branco** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 20/ **Panetone de três chocolates** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 22/ **Panetone de torrão** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 24/ **Panetone dois sabores** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 26/ **Panetone maltado** com MIX GRANDI OCCASIONI, CRAFT-MALZ e DREIDOPPEL
- 28/ **Panetone (mecanizável)** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 30/ **Veneziana** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 32/ **Pandoro** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 34/ **Pandolce** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 36/ **Bisciola** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 38/ **Capricci** com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL
- 40/ **“Roscón de Reyes”** com MIX GRANDI OCCASIONI, MALTA BACKEXTRAKT e DREIDOPPEL

Panetone (processo 1 dia)

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
<u>Água</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,000 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,200 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
Uvas passas	4,800 kg
ORANGEAT	1,200 kg
<u>ZITRONAT</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	37,740 kg

Cobertura de decoração (opcional)

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
<u>Água (aprox.)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar as uvas passas, ORANGEAT e ZITRONAT e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,540 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone (processo 2 dias – bloco)

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,080 kg
<u>Água</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,680 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,680 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,000 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,200 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
Uvas passas	4,800 kg
ORANGEAT	1,200 kg
<u>ZITRONAT</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	37,580 kg

Cobertura de decoração (opcional)

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
<u>Água (aprox.)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 16 – 18 horas a 18 – 20 °C (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar as uvas passas, ORANGEAT e ZITRONAT e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 90 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,540 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone (processo 3 dias) com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,080 kg
<u>Água</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,680 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,680 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,000 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,200 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
Uvas passas	4,800 kg
ORANGEAT	1,200 kg
<u>ZITRONAT</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	37,580 kg

Cobertura de decoração (opcional)

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
<u>Água (aprox.)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 16 – 18 horas a 18 °C (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar as uvas passas, ORANGEAT e ZITRONAT e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 90 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,540 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 16 – 18 horas (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 18 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone com chocolate e laranja com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,000 kg
ORAPERL	0,150 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,100 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
Drops de chocolate	3,500 kg
ORANGEAT	1,600 kg
Total	36,090 kg

Cobertura de decoração (opcional)

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Água (aprox.)	1,200 kg
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar, ORAPERL e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar os drops de chocolate e ORANGEAT e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,500 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone de alperce, avelã e chocolate com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,200 kg
Mel	1,300 kg
Água	0,500 kg
Gema de ovo	1,600 kg
Manteiga (mole)	3,300 kg
PASTA CREME DE CACAU	1,200 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,700 kg
Alperces desidratados	3,500 kg
Avelãs em pedaços	1,000 kg
Drops de chocolate (frios do frigorífico)	1,000 kg
Total	37,340 kg

Cobertura de decoração

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Água (aprox.)	1,200 kg
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar, o mel e a água em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar 8 minutos em velocidade rápida. A meio da amassadura, adicionar a manteiga em várias vezes e, depois, PASTA CREME DE CACAU e PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar os alperces em pedaços, as avelãs e os drops de chocolate e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,500 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com amêndoas inteiras cruas e açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone de amendoim

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Gianduia de amendoim

PASTA GELADO AMENDOIM MIRANDA	2,100 kg
Cobertura de chocolate branco a 30 °C	0,600 kg
<u>Manteiga de cacau a 28 °C</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	3,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura homogénea.
- Esticar até à espessura desejada e deixar endurecer. Seguidamente, cortar em cubos e reservar até à sua utilização.

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
<u>Água</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,000 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
PASTA GELADO AMENDOIM MIRANDA	1,000 kg
Gianduia de amendoim	2,250 kg
<u>Amendoins torrados sem sal</u>	<u>2,100 kg</u>
Total	36,090 kg

Cobertura de decoração (opcional)

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
<u>Água (aprox.)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro a manteiga em várias vezes e, depois, PASTA GELADO AMENDOIM MIRANDA até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar a giandua de amendoim e os amendoins torrados e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,540 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone de cereja e chocolate branco com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
<u>Água</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,000 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,200 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
Cerejas em calda ligeira	4,400 kg
<u>Drops de chocolate branco</u>	<u>2,400 kg</u>
Total	37,740 kg

Cobertura de decoração

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
<u>Água (aprox.)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar as cerejas em calda e os drops de chocolate branco e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,500 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone de chocolate e avelã com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
<u>Água</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,200 kg
Mel	1,300 kg
Água	0,500 kg
Gema de ovo	1,600 kg
Manteiga (mole)	3,300 kg
PASTA CREME DE CACAU	1,200 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,700 kg
<u>Drops de chocolate (frios do frigorífico)</u>	<u>4,000 kg</u>
Total	35,840 kg

Cobertura de decoração

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
<u>Água (aprox.)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar, o mel e a água em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar 8 minutos em velocidade rápida. A meio da amassadura, adicionar a manteiga em várias vezes e, depois, PASTA CREME DE CACAU e PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar os drops de chocolate e amassar em velocidade lenta até misturar completamente.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,500 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com amêndoas inteiras cruas e açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C:
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone de chá verde, arandos e chocolate branco

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,000 kg
Mel	1,300 kg
Chá verde matcha	0,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,200 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
Arandos vermelhos	4,000 kg
Drops de chocolate branco	2,500 kg
Total	37,740 kg

Cobertura de decoração

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Água (aprox.)	1,200 kg
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar, o mel e o chá verde matcha em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar os arandos vermelhos em pedaços e os drops de chocolate branco e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente. **É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.**
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,500 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone de três chocolates com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
<u>Água</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	0,800 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,200 kg
Manteiga (mole)	3,000 kg
BLANCOLADINO	1,400 kg
Drops de chocolate preto	3,400 kg
<u>Drops de chocolate de leite</u>	<u>3,400 kg</u>
Total	37,540 kg

Cobertura de decoração

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
<u>Água (aprox.)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga e BLANCOLADINO em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar os drops de chocolate e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,500 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- * Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com amêndoas inteiras cruas e açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone de torrão com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
Açúcar	1,000 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
Torrão em pasta	1,000 kg
Torrão mole em pedaços	6,750 kg
Granulado de amêndoa torrado	2,100 kg
Total	40,590 kg

Cobertura de decoração (opcional)

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Água (aprox.)	1,200 kg
Total	4,300 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro a manteiga em várias vezes e, depois, o torrão em pasta até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar o torrão mole em pedaços e o granulado de amêndoa torrado e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.

É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.

- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem*:
 - Peças de 0,540 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg

* Em caso de cobrir com cobertura, reduzir o peso da massa em 10%.

- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro ou cobrir com a cobertura, decorar com açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone dois sabores

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,200 kg
Total	20,840 kg

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Massa branca

Primeira massa	10,420 kg
Farinha de trigo de força	0,600 kg
Açúcar	0,500 kg
Mel	0,650 kg
Gema de ovo	1,000 kg
AROMA PANETONE	0,100 kg
Manteiga (mole)	2,200 kg
Uvas passas	2,400 kg
ORANGEAT	0,600 kg
ZITRONAT	0,400 kg
Total	18,870 kg

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar as uvas passas, ORANGEAT e ZITRONAT e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Massa de chocolate e avelã

Primeira massa	10,420 kg
Farinha de trigo de força	0,600 kg
Açúcar	0,600 kg
Mel	0,650 kg
Água	0,250 kg
Gema de ovo	0,800 kg
Manteiga (mole)	1,650 kg
PASTA CREME DE CACAU	0,600 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,350 kg
<u>Drops de chocolate (frios do frigorífico)</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	17,920 kg

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar, o mel e a água em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar 8 minutos em velocidade rápida. A meio da amassadura, adicionar a manteiga em várias vezes e, depois, PASTA CREME DE CACAU e PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar os drops de chocolate e amassar em velocidade lenta até misturar completamente.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo de elaboração

- Dividir as duas massas em peças de 0,275 kg, colocar uma peça de massa de chocolate em cima de uma peça de massa branca e bolear delicadamente.
- Colocar as peças com a enroladura para baixo em formas para panetone de 0,500 kg e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro.
- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor) durante 35 – 40 minutos. Em ambos os casos, abrir o registo decorridas ¾ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas, decorar a gosto e embalar.



Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Panetone maltado

com MIX GRANDI OCCASIONI, CRAFT-MALZ e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
CRAFT-MALZ	0,750 kg
Açúcar	1,000 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,100 kg
Manteiga (mole)	4,400 kg
Amêndoas em pedaços	1,500 kg
Drops de chocolate (frios do frigorífico)	4,000 kg
Total	37,090 kg

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 150 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, CRAFT-MALZ, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar as amêndoas em pedaços e os drops de chocolate e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem:
 - Peças de 0,540 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 1,000 kg para panetones de 1,000 kg
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 120 – 150 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em ambos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Panetone (mecanizável)

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,840 kg
Farinha de trigo de força	3,600 kg
Açúcar	1,000 kg
Mel	1,300 kg
Gema de ovo	2,000 kg
AROMA PANETONE	0,200 kg
Manteiga (mole)	4,000 kg
Uvas passas	4,800 kg
ORANGEAT	1,200 kg
ZITRONAT	0,800 kg
Total	39,740 kg

Processo de elaboração

Este processo de elaboração pode variar em função da maquinaria usada.

Primeira massa

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 120 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até triplicar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 8 minutos adicionando as gemas gradualmente (amassar até formar a malha glutínica).
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar as uvas passas, ORANGEAT e ZITRONAT e amassar 2 minutos em velocidade lenta até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual que à massa.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.

Processo final

- Divisão e pesagem:
 - Peças de 0,540 kg para panetones de 0,500 kg
 - Peças de 0,820 kg para panetones de 0,750 kg
 - Peças de 1,070 kg para panetones de 1,000 kg
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes e fermentar durante 180 minutos (até que falem 1,5 cm para chegar à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Fazer um corte em cruz e pôr um pedaço pequeno de manteiga no centro.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C (sem vapor):
 - 35 – 40 minutos para panetones de 0,500 kg
 - 45 – 50 minutos para panetones de 0,750 kg
 - 50 – 55 minutos para panetones de 1,000 kg
- Em todos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato 20 °C. O panetone cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas* e embalar.

* Para as peças de mais de 0,500 kg, atravessar a parte inferior com agulhas de aço e deixar arrefecer viradas para baixo.



Veneziana

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura fresca	0,240 kg
<u>Água</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	20,640 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,640 kg
Farinha de trigo de força	1,000 kg
Açúcar	0,800 kg
Mel	1,200 kg
Gema de ovo	1,500 kg
AROMA PANETONE	0,150 kg
<u>Manteiga (mole)</u>	<u>4,000 kg</u>
Total	29,290 kg

Cobertura de decoração

Farinha de amêndoas	3,000 kg
Açúcar	3,000 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,300 kg
EISAN	0,200 kg
<u>Água (aprox.)</u>	<u>1,400 kg</u>
Total	7,900 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma textura semilíquida.

Processo de elaboração

Primeira massa

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta durante 8 minutos. Durante os primeiros 4 minutos, amassar a farinha, MIX GRANDI OCCASIONI, a levedura e $\frac{3}{4}$ da água. Durante os 4 minutos seguintes, adicionar gradualmente metade da água restante até conseguir uma massa homogénea.
- Amassar mais 4 minutos em velocidade rápida, adicionando o resto da água gradualmente até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 120 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, o açúcar e o mel em velocidade lenta durante 12 minutos. Depois dos primeiros minutos, adicionar as gemas gradualmente.
- Amassar mais 8 minutos em velocidade rápida, adicionando primeiro AROMA PANETONE e, depois, a manteiga em várias vezes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 90 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Dividir a massa em peças do peso desejado (0,450 kg para venezianas de 0,500 kg), bolear e colocá-las com a enroladura para baixo diretamente nas formas.
- Fermentar durante 110 – 130 minutos (até que chegue à margem da forma) em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Com um saco de pasteleiro com boquilha plana ou com um pincel, cobrir as peças com a cobertura de decoração, decorar com amêndoas cruas com pele e açúcar granulado e polvilhar com açúcar em pó.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C durante 35 – 40 minutos (peças de 0,500 kg). Abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura. A veneziana cozida deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas e embalar.



Pandoro

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	2,400 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Ovos	3,200 kg
Levedura	0,400 kg
Água	1,600 kg
Gema de ovo	3,200 kg
Açúcar	0,800 kg
Manteiga (cremosa)	1,000 kg
Total	25,800 kg

Segunda massa

Primeira massa	25,800 kg
Farinha de trigo de força	2,400 kg
Ovos	1,200 kg
Água	0,800 kg
Açúcar	4,000 kg
TRISAN	0,160 kg
Manteiga (mole)	6,400 kg
Manteiga de cacau (derretida)	0,800 kg
Total	41,560 kg

Processo de elaboração

Primeira massa

- Amassar a farinha, MIX GRANDI OCCASIONI, a levedura, a água e $\frac{3}{4}$ do ovo em velocidade lenta durante 5 minutos. Seguidamente, amassar mais 15 minutos adicionando gradualmente o resto do ovo e o açúcar. Por último, adicionar a manteiga gradualmente e amassar até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 150 minutos a 30 °C e 75% H.R. (até dobrar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, os ovos e a água em velocidade lenta durante 15 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Amassar 20 minutos em velocidade rápida adicionando o açúcar gradualmente, TRISAN, a manteiga e, por último, a manteiga de cacau.
- Temperatura final da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Divisão e pesagem:
 - Peças de 0,540 kg para pandoros de 0,500 kg
 - Peças de 0,820 kg para pandoros de 0,750 kg
 - Peças de 1,070 kg para pandoros de 1,000 kg
- Bolear as peças, colocá-las com a enroladura para baixo nas formas correspondentes previamente lubrificadas e fermentar durante 4 horas (até que a parte central exceda 2 cm da margem da forma) em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C:
 - 35 – 40 minutos para pandoros de 0,500 kg
 - 45 – 50 minutos para pandoros de 0,750 kg
 - 50 – 55 minutos para pandoros de 1,000 kg
- Em todos os casos, abrir o registo decorridas $\frac{3}{4}$ partes da cozedura e baixar o termóstato cerca de 20 °C 10 minutos antes de finalizar a cozedura. O pandoro cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar repousar as peças nas formas durante 1 hora. Seguidamente, desenformar e deixar arrefecer até atingir uma temperatura interna de 35 °C, polvilhar com açúcar em pó anti-humidade e embalar.



Pandolce

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Ovos	0,400 kg
Levedura	0,240 kg
Água	5,600 kg
<u>Manteiga (mole)</u>	<u>1,200 kg</u>
Total	21,840 kg

Segunda massa

Primeira massa	21,840 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
CITROPERL	0,060 kg
AROMA ANIS	0,050 kg
Ovos	0,800 kg
Manteiga (mole)	1,000 kg
Açúcar	1,200 kg
Uvas passas	8,000 kg
Pinhões	1,000 kg
<u>ZITRONAT</u>	<u>1,600 kg</u>
Total	36,750 kg

Processo de elaboração

Primeira massa

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta durante 10 minutos. Durante os primeiros 5 minutos, amassar a farinha, MIX GRANDI OCCASIONI, a levedura e $\frac{3}{4}$ do líquido total (água + ovos). Durante os 5 minutos restantes, adicionar gradualmente o resto do líquido até conseguir uma massa fina e elástica.
- Amassar mais 5 minutos em velocidade rápida. Depois de 2 minutos, adicionar a manteiga e amassar até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 120 minutos a 32 °C e 75% H.R. (até dobrar o volume).

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, CITROPERL, AROMA ANIS e $\frac{3}{4}$ partes do ovo em velocidade lenta durante 12 minutos. Quando for absorvido, adicionar o resto gradualmente.
- Amassar 5 minutos em velocidade rápida. Depois de 2 minutos, adicionar a manteiga e o açúcar e amassar até conseguir uma massa fina e homogénea.
- No final da amassadura, adicionar as uvas passas, os pinhões e ZITRONAT e misturar completamente.
- **É muito importante que a temperatura do recheio seja igual à massa.**
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 90 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Dividir a massa em peças do peso desejado, bolear e colocá-las diretamente em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 120 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar repousar 20 minutos fora da câmara para que se forme uma ligeira pele.
- Cortar a parte superior das peças em forma de triângulo.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C durante 30 – 35 minutos com o registo aberto (peças de 0,500 kg). O pandolce cozido deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas e embalar.



Bisciola

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,000 kg
Total	20,640 kg

Segunda massa

Primeira massa	20,640 kg
Farinha de trigo de força	1,200 kg
TRISAN	0,150 kg
Água	0,800 kg
Ovos	3,200 kg
Mel	0,800 kg
Manteiga (mole)	2,000 kg
Figos secos	6,400 kg
Uvas passas	4,800 kg
Nozes	4,000 kg
Avelãs	2,400 kg
ZITRONAT	2,400 kg
Total	48,790 kg

Processo de elaboração

Primeira massa

- Amassar a farinha, MIX GRANDI OCCASIONI, a levedura e $\frac{3}{4}$ da água em velocidade lenta durante 7 minutos. Quando for absorvido, adicionar o resto gradualmente.
- Amassar mais 5 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 120 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha, TRISAN, a água e metade do ovo em velocidade lenta durante 10 minutos. Quando absorvido completamente, adicionar gradualmente o ovo restante até conseguir uma massa homogénea.
 - Amassar 10 minutos em velocidade rápida e adicionar o mel. Quando é absorvido, adicionar gradualmente a manteiga até conseguir uma massa fina e homogénea.
 - No final da amassadura, adicionar os frutos secos e ZITRONAT e amassar em velocidade lenta até misturar completamente.
- É muito importante que a temperatura do recheio seja igual à massa.**
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
 - Repouso em bloco: 90 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Dividir a massa em peças do peso desejado, bolear e colocá-las diretamente em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 120 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte na superfície das peças.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C durante 30 – 35 minutos com o registo aberto (peças de 0,500 kg). A biscoita cozida deve ter uma temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Deixar arrefecer 8 horas e embalar.



Capricci

com MIX GRANDI OCCASIONI e DREIDOPPEL

Primeira massa

Farinha de trigo de força	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levedura	0,280 kg
<u>Leite</u>	<u>7,200 kg</u>
Total	21,880 kg

Segunda massa

Primeira massa	21,880 kg
Farinha de trigo de força	1,920 kg
Ovos	2,240 kg
Açúcar	2,080 kg
AROMA PANETONE	0,100 kg
<u>Manteiga (mole)</u>	<u>4,000 kg</u>
Total	32,220 kg

Processo de elaboração

Primeira massa

- Amassar a farinha, MIX GRANDI OCCASIONI, a levedura e $\frac{2}{3}$ do leite em velocidade lenta durante 12 minutos. Quando for absorvido, adicionar o resto gradualmente.
- Amassar mais 5 minutos em velocidade rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 120 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Segunda massa

- Amassar a primeira massa, a farinha e metade do ovo em velocidade lenta durante 12 minutos. Depois de 6 minutos, adicionar o ovo restante gradualmente.
- Adicionar o açúcar e amassar 8 minutos em velocidade rápida adicionando AROMA PANETONE e, depois, a manteiga gradualmente até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos a 32 °C e 75% H.R.

Processo final

- Dividir a massa em peças de 0,030 kg e bolear, fazer um buraco no meio e colocá-las em formas para bandolinos ou similares.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.

Cozedura

- Cozer em forno de pisos a 180 °C ou em forno convetor a 170 °C durante 10 – 12 minutos (formas individuais).
- Depois de arrefecidos, decorar a gosto.



“Roscón de Reyes” com MIX GRANDI OCCASIONI, MALTA BACKEXTRAKT e DREIDOPPEL

Massa

Farinha de trigo	1,750 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	8,250 kg
Manteiga	1,000 kg
Açúcar	1,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,250 kg
CITROPERL	0,100 kg
ORAPERL	0,070 kg
AROMA ANIS	0,060 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	3,750 kg
Total	16,630 kg

Recheio de creme

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,004 kg
Água ou leite	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo.

Recheio de natas

Natas líquidas 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Açúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Bater os ingredientes até conseguir a textura desejada.

Recheio de trufa

Natas líquidas 35% M.G.	1,050 kg
Leite	0,345 kg
Glicose	0,240 kg
Cobertura preta	1,080 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,090 kg
Natas 35% M.G. (frias)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Levar à ebulição as primeiras natas com o leite e a glicose. Seguidamente, adicionar a solução SANETT e verter sobre a cobertura preta em três fases emulsionando com a varinha mágica.
- Verter as natas frias em um fio fino e misturar com a varinha mágica.
- Deixar cristalizar durante a noite e bater.

Adaptar as fórmulas dos recheios à quantidade de “roscones” a serem elaborados.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg ou do tamanho desejado.
- Formar as peças em forma de argola, pintar com ovo e decorar a gosto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 70% H.R.
- Pintar com ovo outra vez e polvilhar com açúcar granulado ligeiramente remolhado.
- Cozer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (segundo o tamanho da peça) e deixar arrefecer.
- Se desejar “roscones” recheados, cortar as peças horizontalmente depois de arrefecidas, rechear a gosto e cobrir com a parte superior.



