

# PANETTONE

*Artesanal*

# INTRODUÇÃO

O panettone é muito mais que um pão festivo: é tradição, memória afetiva e sabor especial. A versão artesanal se destaca pela **textura macia**, **fermentação cuidadosa** e uso de **ingredientes de qualidade**, resultando em produtos superiores tanto para consumo próprio quanto para vendas.

## Neste eBook você encontrará:

**A receita completa do Panettone Artesanal tradicional**

**A receita do Chocotone Trufado**

**A receita do exclusivo Chocotone do Amor**

**Explicações detalhadas sobre fermentação, formas, assamento e finalização**

**Orientações sobre como transformar panetones em presentes, lembrancinhas e oportunidades de renda**

Este material foi desenvolvido para quem deseja produzir panetones verdadeiramente profissionais, seja para vender, presentear ou encantar a família.

# PANETTONE ARTESANAL TRADICIONAL

## Rendimento

2 unidades de 500 g



# UTENSÍLIOS E FORMAS

## Formas indicadas

- Formas de papel próprias para panetone (500 g)
- Não precisam ser untadas
- Devem ser colocadas sobre uma assadeira reta
- Não devem ser colocadas dentro de formas metálicas altas
- Suportam bem o calor sem rasgar

## Alternativa (caso não tenha forma de papel)

- Formas metálicas pequenas
- Untar levemente com manteiga ou óleo
- Forrar o fundo com papel manteiga para facilitar na hora de desenformar

## Utensílios adicionais

- Tigelas
- Espátula ou colher grande
- Assadeira reta
- Filme plástico ou pano limpo
- Agulhas de panetone ou espetos para resfriamento profissional
- Termômetro culinário (opcional)



# INGREDIENTES DO PANETTONE

## Esponja (pré-fermento)

- 90 ml de água morna
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 10 g de fermento biológico seco
- 150 g de farinha de trigo

## Massa principal

- Esponja já fermentada
- 350 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar
- 5 g de sal
- 4 gemas
- 1 ovo inteiro
- 120 g de manteiga em ponto pomada
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- Raspas de 1 laranja
- Raspas de 1 limão
- 100 ml de água ou leite morno (adicionar aos poucos)

## Recheio Tradicional

- 150 g de frutas cristalizadas
- 150 g de uvas-passas hidratadas



# MODO DE PREPARO

## 1. Preparando a Esponja

1. Misture a água morna, o açúcar e o fermento.
2. Acrescente a farinha e misture até obter uma massa pegajosa.
3. Cubra e deixe fermentar por 30 a 40 minutos, até crescer e formar bolhas.

## 2. Preparando a Massa

1. Misture farinha, açúcar e sal em uma tigela grande.
2. Adicione as gemas, o ovo, a esponja fermentada e parte da água/leite.
3. Acrescente as raspas e as essências.
4. Misture até formar uma massa pesada.
5. Sove por aproximadamente 10 minutos.
6. Adicione a manteiga aos poucos e continue sovando até que fique totalmente incorporada.
7. A massa deve ficar lisa, elástica e levemente pegajosa.

## 3. Primeira Fermentação

1. Coloque a massa em uma tigela untada.
2. Cubra com pano ou filme plástico.
3. Deixe descansar por 1 a 1h30, até dobrar de volume.



## 4. Incorporação das Frutas

Abra a massa levemente com as mãos.

Distribua as frutas cristalizadas e as passas.

Enrole a massa e dobre até que o recheio esteja distribuído de forma uniforme.

## 5. Preparando as Formas

### Forma de Papel

- Posicione as formas sobre uma assadeira reta.
- Não unte.
- Divida a massa em duas partes iguais.
- Boleie cada porção formando uma bola lisa.

### Forma Metálica

- Unte levemente e forre o fundo com papel manteiga.
- Boleie a massa e coloque na forma.
- A massa deve ocupar aproximadamente um terço da altura da forma.



## 6. Segunda Fermentação

Deixe as massas crescerem até atingirem quase o topo da forma.

Isso leva entre **40 e 60 minutos**, dependendo da temperatura ambiente.

## 7. Assamento

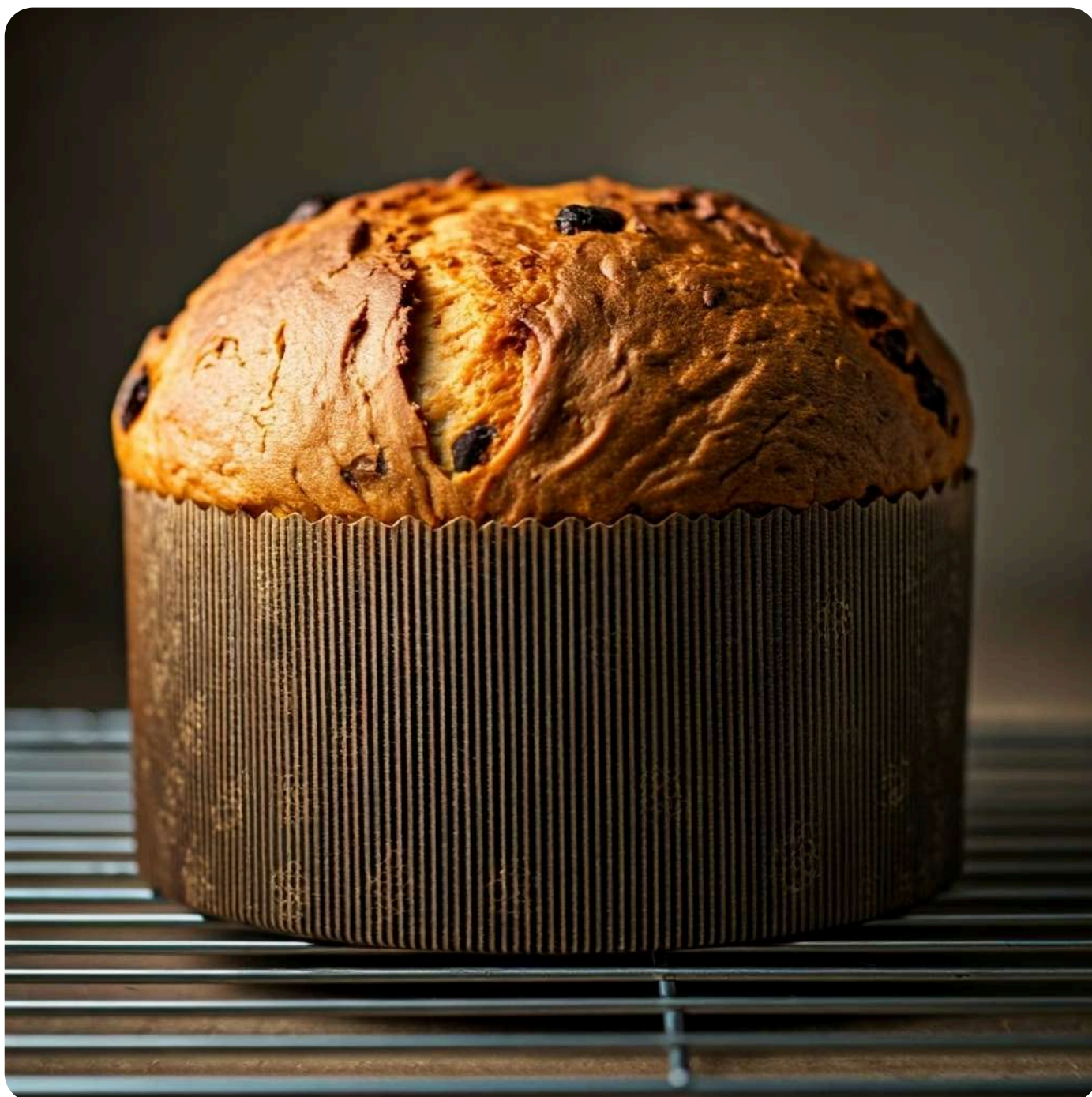
1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Faça um corte em cruz no topo de cada panetone.
3. Coloque um pequeno pedaço de manteiga no centro do corte.
4. Coloque as formas sobre a assadeira na grade do meio do forno.
5. Se o topo dourar rapidamente, cubra levemente com papel-alumínio sem apertar.
6. Asse por 35 a 45 minutos e faça o teste do palito.
7. Opcionalmente, gire a assadeira na metade do tempo para assar por igual.



## 9. Resfriamento Profissional

📄 **Para evitar que o panetone murche:**

Espete duas agulhas próprias na base e pendure os panetones de cabeça para baixo até esfriar completamente. Se não puder pendurar, deixe sobre uma grade até esfriar totalmente.



# CHOCOTONE TRUFADO

## Rendimento

2 unidades de 500 g



# INGREDIENTES DO CHOCOTONE TRUFADO

## Esponja (pré-fermento) e Massa Principal

- Conforme receita do Panetone

## Recheio Trufado

- 200 g de chocolate meio amargo
- 200 g de chocolate ao leite
- 200 g de creme de leite
- 1 colher (sobremesa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

## Cobertura

- 200 g de chocolate ao leite ou meio amargo picado
- 50 g de chocolate branco picado (para decorar com fios, opcional)
- Confeitos, raspas de chocolate ou gotas para finalizar (opcional)



# MODO DE PREPARO

## 1. Preparando a Massa

Prepare a massa conforme a receita de panetone.

Prepare a massa conforme a receita de panetone.

## 2. Preparando o Recheio Trufado

1. Em um recipiente, coloque os chocolates meio amargo e ao leite picados.
2. Derreta em banho-maria ou no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo entre cada intervalo, até ficar completamente liso.
3. Acrescente o creme de leite e misture bem até formar um creme homogêneo.
4. Adicione a manteiga e a essência de baunilha.
5. Se desejar, acrescente o mel para deixar o recheio mais brilhante e com textura mais sedosa.
6. Misture tudo muito bem.
7. Leve à geladeira por cerca de 20 a 30 minutos, apenas para firmar e ficar em ponto cremoso.  
Não deixe endurecer demais, pois precisa estar maleável para recheiar.

## 3. Preparando a Cobertura

1. Coloque o chocolate (ao leite ou meio amargo) picado em um recipiente.
2. Derreta em banho-maria ou no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo até ficar liso.
3. Se quiser uma cobertura mais fluida e brilhante, pode adicionar 1 colher (chá) de óleo de coco ou manteiga de cacau (opcional, mas deixa acabamento mais bonito).
4. Para decorar, derreta o chocolate branco separadamente, se for fazer fios sobre a cobertura.

## 4. Montagem do Chocotone Trufado

1. Certifique-se de que os chocotones estejam completamente frios.
2. Com uma faca de serra, corte uma tampa no topo de cada chocotone (como se fosse um “chapéu”).
3. Retire parte do miolo com cuidado, formando uma cavidade interna, mas sem furar o fundo nem deixar as laterais muito finas.
4. Reserve parte desse miolo, se quiser misturar um pouco ao recheio para ganhar mais estrutura.
5. Preencha a cavidade com o recheio trufado, usando uma colher ou saco de confeitar, até ficar bem cheio.
6. Se desejar, misture pedaços do miolo no meio do recheio, intercalando camadas.
7. Recoloque a tampa de massa no topo, ajustando para ficar encaixada.



# AS POSSIBILIDADES DO PANETTONE ARTESANAL NAS DATAS FESTIVAS

O Panettone Artesanal é versátil e pode ser utilizado de diversas formas, tornando-se ideal para períodos festivos.



## Presentes personalizados

Panetones embalados de forma elegante se transformam em lembranças especiais para amigos, familiares, colegas de trabalho e clientes.



## Momentos em família

O preparo do panettone une gerações e cria momentos afetivos durante as festas.



## Oportunidade de renda extra

O panettone artesanal, especialmente em versões recheadas e gourmet, possui excelente procura e valorização no mercado.



## Mini panetones

São perfeitos para lembrancinhas, cestas e kits especiais. Pequenos no tamanho, grandes no potencial de vendas.



## Criatividade ilimitada

Com diferentes recheios, coberturas e embalagens, cada panettone pode se tornar um produto único.

# Parabéns!

Você concluiu este eBook e agora domina técnicas completas para produzir panetões artesanais de alta qualidade, versões trufadas, gourmet e exclusivas, além de aprender métodos profissionais de fermentação, assamento e acabamento.

Com dedicação, você poderá transformar essas receitas em produtos para venda, presentes especiais ou momentos inesquecíveis.

**RECEBA DIARIAMENTE  
RECEITAS E DICAS  
GRÁTIS NO SEU CELULAR**

**FAÇA PARTE DA NOSSA COMUNIDADE  
E RECEBA DICAS E RECEITAS  
TODOS OS DIAS.**

**ENTRAR NO GRUPO**

