

Pão de Laranja com chocolate branco

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO DE PÃO DE BATATA
AÇÚCAR REFINADO
SUCO DE LARANJA
GEMA DE OVO LÍQUIDA
PASTEURIZADA
FERMENTO FRESCO

INGREDIENTE RECHEIO:

CHOCOLATE BRANCO

DECORAÇÃO:

CHOCOLATÉ BRANCO DERRETIDO



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1,0 kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE BATATA	20	200 g	1 kg
ACÚCAR REFINADO	20	200g	1 kg
SUCO DE LARANJA	50	500 ml	2,5 L
RASPAS DE LARANJA	1,2	12	60 g
GEMA DE OVO LÍQUIDA	30	300	1,5 L
CHOCOLATE BRANCO	38	380	1,9 kg
FERMENTO FRESCO*	3	30	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de Batata, a farinha, e o açúcar na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar a gema líquida. Em seguida adicionar suco de laranja aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 40 gramas e deixar descansar na mesa, coberto por plástico por 10 minutos.
- 5- Modelar em formato redondo com recheio de 10 g de chocolate branco por unidade.
- 6- Colocar em assadeira lisa previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até dobrar de tamanho.
- 8- Pincelar com ovos na metade do tempo de fermentação.
- 9- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 160°C por 15 minutos.
- 10- Decorar com chocolate branco derretido.