



PANETONES E CHOCOTONES



SUMÁRIO



Direitos Autorais.....	1
PANETONE.....	2
Chocotone Premium.....	3
Panetone Premium.....	5
Chocotone Trufado.....	7
Mini Chocotone.....	9
Mini Panetone.....	11
Panetone Salgado com Frango e Catupiry...13	
Panetone de Frutas e Nozes.....	15
Colomba Pascal.....	17
Panetone.....	19
Chocotone.....	21
Panetone II.....	23
Chocotone II.....	25
Chocotone de Chocolate Intenso.....	27
Mini chocotone com Massa de Chocolate...29	
Colomba Pascal II.....	31
Conclusão.....	33



CHOCOTONE PREMIUM

ingredientes

Massa:

- 100g de mel
- 80g de manteiga ou 50ml de óleo
- 90g de farinha de arroz
- 50g de amido de milho
- 50g de polvilho doce
- 25g de fécula de batata
- 7g de goma xantana
- 7g de fermento biológico seco instantâneo
- 1 colher de sopa de essência de panetone
- 1 colher de sopa de raspas de laranja
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Mistura Líquida:

- 50g de batata doce picada
- 2 ovos
- 100ml de água morna

Toque Final:

- 60g de chocolate picado ou gotas de chocolate

CHOCOTONE PREMIUM

modo de prepara

1. Pese e separe todos os ingredientes conforme a lista.
2. Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata e goma xantana. Misture bem.
3. No liquidificador, adicione os ovos, batata doce picada e água morna. Bata até obter uma mistura homogênea.
4. Adicione a mistura líquida à mistura seca.
5. Acrescente o fermento biológico seco instantâneo, mel, manteiga (ou óleo), essência de panetone, essência de baunilha e raspas de laranja.
6. Misture tudo até formar uma massa uniforme.
7. Incorporar delicadamente chocolate picado ou as gotas de chocolate à massa.
8. Cubra a massa com um pa úmido e deixe fermentar em local quente por 2 a 3 horas, até dobrar de tamanho. Este é um processo demorado, tenha paciência.
9. Unte a forma de papel própria para panetones de 500g ou, se não tiver, utilize uma forma para bolo redondo alto com 10 cm de altura, forrando o fundo e as laterais com papel manteiga.
10. Transfira a massa para a forma preparada.
11. Deixe a massa crescer novamente por 1 a 2 horas.
12. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
13. Asse o chocotone pré-aquecido por 45 a 50 minutos, ou até que esteja dourado e firme ao toque.
14. Deixe o chocotone esfriar completamente antes de cortar.
15. Armazene o chocotone bem embalado em temperatura ambiente por 3 a 5 dias, ou na geladeira por até 7 dias.
16. Pode ser congelado por até 3 meses.

Obs.: Lembre-se de que o tempo de fermentação pode variar dependendo das condições ambientais, como temperatura e umidade. A paciência durante esse processo é crucial para obter um chocotone macio e saboroso.



PANETONE PREMIUM

ingredientes

Hidratação das Frutas:

- 50g de uvas passas brancas
- 50g de uvas passas pretas
- 70g de frutas cristalizadas

Massa:

- 100g de mel
- 80g de margarina
- 90g de farinha de arroz
- 50g de amido de milho
- 50g de polvilho doce
- 25g de fécula de batata
- 7g de fermento biológico seco instantâneo
- 7g de goma xantana
- 1 colher de sopa de raspas de laranja
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de essência de panetone

No Liquidificador:

- 2 ovos caipiras ou comuns (55g cada)
- 50g de batata doce crua picada
- 100ml de água morna

moda de prepara

1. Deixe as uvas passas pretas, uvas passas brancas e frutas cristalizadas de molho em água quente por 10 minutos. Após esse tempo, escorra e reserve.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, fermento biológico seco instantâneo, e goma xantana.
3. Adicione a margarina, mel, essência de baunilha, essência de panetone e raspas de laranja. Misture bem.
4. No liquidificador, combine a batata doce crua picada, ovos e água morna. Bata até obter uma mistura homogênea.
5. Adicione a mistura do liquidificador à mistura seca.
6. Bata na batedeira por 5 minutos ou à mão por 10 minutos, até a massa atingir um ponto em que ela forme um véu e se solte facilmente da colher.
7. Transfira a massa para a forma de papel para panetone de 500g.
8. Deixe a massa crescer por 30 minutos a 1 hora, ou até dobrar de tamanho.
9. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
10. Asse o panetone pré-aquecido por 45 minutos, ou até que esteja dourado e firme ao toque.
11. Deixe o panetone esfriar sobre uma grade.
12. Coloque o panetone em um saco plástico e armazene em local fresco e arejado por 3 a 5 dias.
13. Em dias muito quentes, pode ser armazenado na geladeira, dobrando sua durabilidade.



CHOCOTONE TRUFADO

ingredientes

Trufas:

- 200g de creme de leite quente
- 400g de chocolate nobre picado (derretido no micro-ondas de 30 em 30 segundos)
- 1 colher de chá de essência de rum
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Massa:

- 90g de mel
- 70g de margarina (sem lactose, se preferir)
- 80g de farinha de arroz
- 50g de polvilho doce
- 50g de amido de milho
- 25g de fécula de batata
- 7g de fermento biológico seco instantâneo
- 7g de goma xantana
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de essência de panetone
- Raspas de laranja a gosto
- 100g de gotas de chocolate (marca sem glúten)

No Liquidificador:

- 60g de batata doce crua picada
- 150ml de água morna
- 2 ovos caipiras

CHOCOTONE TRUFADO

modo de prepara

1. Derreta o chocolate nobre no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo entre cada intervalo até obter uma consistência lisa.
2. Adicione o creme de leite quente, essência de baunilha e essência de rum. Misture bem.
3. Leve a mistura ao freezer por 2 horas ou deixe em temperatura ambiente por 12 horas para endurecer a trufa.
4. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, fermento biológico seco instantâneo e goma xantana.
5. Adicione mel, margarina, essência de baunilha, essência de panetone, raspas de laranja e gotas de chocolate. Misture bem.
6. No liquidificador, combine os ovos caipiras, batata doce crua picada e água morna. Bata até obter uma mistura homogênea.
7. Adicione a mistura líquida à mistura seca.
8. Bata na batedeira por 5 minutos ou à mão por 10 minutos, até a massa atingir o ponto de véu, onde se solta facilmente do gancho.
9. Transfira metade da massa para a forma de papel para panetones de 500g.
10. Distribua parte das trufas endurecidas no centro da massa.
11. Adicione o restante da massa por cima, cobrindo as trufas.
12. Deixe a massa crescer por 1 hora, cuidando para não deixar rasgar.
13. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
14. Asse o chocotone pré-aquecido por 45 minutos.
15. Deixe esfriar completamente e retire o papel.
16. Cubra o chocotone com as trufas restantes e leve à geladeira até endurecer.
17. Sirva o Chocotone Trufado Duplo gelado e desfrute da irresistível combinação de sabores e texturas.



MINI CHOCOTONE

ingredientes

- 30g de açúcar
- 170ml de água ou suco de laranja
- 50g de polvilho doce
- 50ml de azeite ou óleo
- 7g de fermento biológico seco instantâneo
- 20g de fécula de batata
- 1 colher de sopa de essência de panetone ou raspas de laranja
- 50g de amido de milho
- 150g de gotas de chocolate ou frutas cristalizadas com uvas passas
- 50g de batata doce
- 5g de goma xantana
- 1 pitada de sal
- 80g de farinha de arroz
- 1 ovo caipira ou comum
- 25g de glucose de milho ou mel

Para as Forminhas (100g) - Rendimento: 6 unidades:

MINI CHOCOTONE

moda de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, açúcar, fermento biológico seco instantâneo, goma xantana e uma pitada de sal. 2. No liquidificador, combine o ovo caipira (ou comum), essência de panetone (ou raspas de laranja), glucose de milho (ou mel), batata doce, azeite (ou óleo) e água (ou suco de laranja). Bata até obter uma mistura homogênea. 3. Despeje a mistura líquida na tigela de ingredientes secos e misture bem. 4. Adicione as gotas de chocolate (ou frutas cristalizadas com uvas passas) e

incorpore à massa.

5. Distribua a massa nas forminhas de 100g, deixando espaço para crescer.

6. Deixe a massa crescer por cerca de 1 hora, ou até dobrar de tamanho.

7. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.

8. Asse os mini chocotones (ou panetones) pré-aquecidos por aproximadamente 30 minutos, ou até que estejam dourados e cozidos por dentro.

9. Deixe os mini chocotones esfriarem antes de retirar das formas.

10. Embale os mini chocotones de maneira atraente para venda ou presentes.

11. Armazene em local fresco e seco por até 3 a 5 dias, dependendo do clima.

Obs.: Você pode personalizar os mini chocotones adicionando cobertura de chocolate, glacê ou confeitos após o resfriamento.

Experimente diferentes variações, como substituir as gotas de chocolate por frutas secas ou nozes.



MINI PANETONE

ingredientes

- 30g de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal
- 7g de fermento biológico seco
- 80g de farinha de arroz
- 4g de goma xantana
- 20g de amido de milho
- 250ml de água morna
- 30g de polvilho doce
- 50ml de azeite, óleo de coco ou manteiga
- 1 ovo
- 100g de farinha de amêndoas
- 30g de fécula de batata
- 1 colher de chá de essência de panetone ou raspas de laranja

Adicional (a gosto):

- 1/2 xícara de frutas cristalizadas
- 1/2 xícara de uvas passas hidratadas

Para 5 Mini Panetones de 100g

MINI PANETONE

moda de prepara

1. Mistureem uma tigela as farinhas de amêndoas e arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, açúcar mascavo, goma xantana, fermento biológico seco e uma pitada de sal.
2. Em outro recipiente, bata o ovo e adicione a água morna, azeite (ou óleo de coco ou manteiga) e a essência de panetone (ou raspas de laranja).
3. Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos.
4. Bata bem na batedeira por 5 minutos ou à mão por 10 minutos. Quanto mais bater, mais lisa ficará a massa.
5. Acrescente as uvas passas hidratadas e as frutas cristalizadas à massa. Misture bem.
6. Distribua a massa nas formas para panetone de tamanho 100g.
7. Deixe a massa crescer por 45 minutos ou até chegar à borda da forminha.
8. Pré-aqueça o forno a 180 a 200 graus Celsius.
9. Asse os mini panetones pré-aquecidos por aproximadamente 35 minutos, ou até que estejam dourados e cozidos por dentro.
10. Deixe os mini panetones esfriarem sobre uma grade.
11. Embale os mini panetones em sacos plásticos decorados. Use a criatividade para atrair os clientes.
12. Fora da geladeira, os mini panetones podem durar até 3 dias.
13. Armazene em local fresco e seco para manter a maciez.

Obs.:

1. Decore os pacotes de maneira atraente para aumentar o apelo visual.
2. Destaque a característica sem glúten para atrair um público mais amplo.



PANETONE SALGADO COM FRANGO E CATUPIRY

ingredientes

Massa:

- 20g de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 8g de fermento biológico
- 200g de farinha de arroz
- 4g de goma xantana
- 20g de amido de milho
- 300ml de água morna ou em temperatura ambiente
- 25g de polvilho doce
- 1 ovo
- 20ml de azeite

Recheio:

- Milho
- Bacon
- Azeitonas
- Peito de frango desfiado e temperado a gosto (com cebola, alho, pimenta do reino, sal, páprica defumada, vinagre)
- Catupiry (quantidade a gosto)

PANETONE SALGADO COM FRANGO E CATUPIRY

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, misture farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fermento biológico, goma xantana, açúcar e sal.
2. Adicione o ovo, azeite e água morna. Misture bem até obter uma massa homogênea.
3. Acrescente o peito de frango desfiado e temperado, bacon, milho, azeitonas e catupiry à massa. Misture delicadamente para que os recheios fiquem distribuídos uniformemente.
4. Coloque a massa em uma forma de papel especial para panetone (tamanho e forma 500g).
5. Deixe a massa crescer por 1 hora ou até que alcance a borda da forma.
6. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
7. Asse o panetone salgado pré-aquecido por 40 a 45 minutos, ou até que esteja dourado e cozido por dentro.
8. Espere o panetone esfriar completamente antes de cortar. Isso ajuda a manter a umidade e a textura.
9. Se preferir, você pode trocar os recheios. Uma sugestão é usar bacon, presunto e queijo, todos em cubinhos.
10. Armazene em local fresco e arejado, bem embalado para evitar ressecamento.

Obs.: Este panetone salgado é uma ótima opção para refeições, lanches ou até mesmo para presentear. Experimente com diferentes combinações de recheios conforme seu gosto pessoal.



PANETONE DE FRUTAS E NOZES

ingredientes

Massa:

- 40g de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal
- 5g de fermento biológico
- 100g de farinha de arroz
- 4g de goma xantana
- 20g de amido de milho
- 80g de frutas cristalizadas
- 120g de farinha de amêndoas
- 30g de polvilho doce
- 50g de fécula de batata
- 80g de uvas passas branca e preta (hidratadas em água quente por 10 minutos e escorridas)
- 30g de nozes picadas
- 1 ovo
- 50ml de azeite
- 1 colher de chá de essência de panetone ou raspas de laranja
- 320ml de água morna

Cobertura:

- 1 colher de sopa de água
- Nozes para decorar
- 3 a 4 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro (Glaçúcar)

PANETONE DE FRUTAS E NOZES

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, misture as farinhas de amêndoas e arroz, fécula de batata, polvilho doce, amido de milho, açúcar mascavo, fermento biológico, goma xantana e uma pitada de sal.
2. Adicione o ovo, azeite, essência de panetone (ou raspas de laranja) e água morna. Bata bem na batedeira com gancho por 5 minutos ou à mão por 10 minutos. Quanto mais bater, mais lisa e uniforme ficará a massa.
3. Junte as frutas cristalizadas, uvas passas hidratadas e escorridas, e as nozes picadas à massa. Misture delicadamente.
4. Coloque a massa em uma forma de papel para panetones (tamanho 500g).
5. Cubra com um plástico ou pano de prato e deixe crescer até chegar à borda da forma ou por 1 a 3 horas.
6. Pré-aqueça o forno a 180 graus Celsius.
7. Asse o panetone pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos, ou até que esteja dourado e cozido por dentro.
8. Deixe esfriar sobre uma grade.
9. Misture o açúcar de confeitaria com a água e despeje sobre o panetone já frio.
10. Decore com nozes.
11. Embale em saco plástico após a cobertura.
12. Durabilidade de 2 dias, mantendo o panetone macio e saboroso.



COLOMBA PASCAL

ingredientes

Massa:

- 30g de açúcar
- 7g de fermento biológico seco
- 80g de farinha de arroz
- 4g de goma xantana
- 50g de amido de milho
- 1 ovo caipira médio ou ovo comum de granja
- 20g de fécula de batata
- 50g de polvilho doce
- 20ml de azeite ou óleo
- Pitada de sal
- 200ml de suco natural de laranja
- Raspas de laranja

Adicional:

- 120g de mix de frutas cristalizadas picadas com castanhas e uvas passas

Cobertura:

- 2 colheres de sopa de leite de arroz, castanhas, coco, ou qualquer leite vegetal
- 1/2 xícara de chá de açúcar de confeiteiro

COLOMBA PASCAL

moda de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana e uma pitada de sal.
2. Adicione o ovo, suco natural de laranja, raspas de laranja e azeite ou óleo. Misture bem até formar uma massa homogênea.
3. Incorporar o mix de frutas cristalizadas picadas com castanhas e uvas passas à massa. Misture para distribuir uniformemente.
4. Coloque a massa em uma forma de papel descartável para colomba pascal.
5. Deixe a massa crescer por aproximadamente 1 hora e meia, ou até dobrar de tamanho. O crescimento pode variar dependendo do clima.
6. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
7. Asse a colomba pascal pré-aquecida por cerca de 30 minutos, ou até que esteja dourada e cozida por dentro.
8. Se o seu forno tiver duas grades, use a grade de cima.
9. Misture o açúcar de confeitiro com o leite vegetal escolhido.
10. Despeje a cobertura sobre a colomba pascal já fria.
11. Mantenha a colomba pascal em local fresco e arejado.
12. A durabilidade pode variar, mas geralmente é aconselhável consumir dentro de alguns dias.



PANETONE

ingredientes

Massa:

- 40g de açúcar 90g de farinha de arroz 30g de fécula de batata
- 50g de polvilho doce 1 colher de sopa de essência de panetone ou raspas de laranja 50g de amido de milho 7g de goma xantana 10g de fermento biológico seco 2 colheres de sopa de glucose ou mel
-
-
-
-

No Liquidificador:

- 1 ovo (55g)
- 50ml de azeite ou óleo
- 200ml de água morna
- 50g de batata doce crua picada

Recheio:

- 150g de frutas cristalizadas
- 100g de uvas passas pretas e brancas (hidratadas em água quente por 10 minutos e escorridas)

PANETONE

modade prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, polvilho doce, amido de milho, fécula de batata, açúcar, glucose ou mel, fermento biológico seco, goma xantana e essência de panetone ou raspas de laranja.
2. No liquidificador, bata a batata doce, ovo, água morna e azeite até obter uma mistura homogênea.
3. Adicione a mistura líquida à tigela de ingredientes secos. Misture bem até formar uma massa lisa e homogênea.
4. Incorporar as uvas passas hidratadas e escorridas, e as frutas cristalizadas à massa. Misture para distribuir uniformemente.
5. Coloque a massa em uma forma de papel para panetone (tamanho 500g) e duas formas para mini panetones (100g cada).
6. Deixe a massa crescer por 1 hora ou até dobrar de tamanho.
7. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
8. Asse os panetones pré-aquecidos por aproximadamente 45 minutos, ou até que estejam dourados e cozidos por dentro.
9. Deixe os panetones esfriarem antes de cortar.
10. Armazene em local fresco e arejado. O panetone continua macio por até 5 dias.

Obs.: Se desejar fazer um chocotone, adicione gotas de chocolate à massa antes de assar.



CHOCOTONE

ingredientes

Massa:

- 30g de açúcar 80g de farinha de arroz 20g de fécula de batata
- 50g de polvilho doce 50g de amido de milho 5g de goma xantana 2 gotas de corante em gel (opcional) 10g de fermento biológico seco 30g de glucose de milho 1 pitada de sal 1 colher de chá de essência de panetone ou raspas de laranja
-
-
-
-
-
-
-

No Liquidificador:

- 50ml de óleo
- 50g de batata doce
- 170ml de água
- 1 ovo

Recheio Chocotone:

- 100g de chocolate em gotas forneável

Forma de papel para panetones (tamanho 500g)

moda de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, açúcar, glucose de milho, fermento biológico seco, goma xantana, sal, essência de panetone (ou raspas de laranja) e corante em gel (opcional).
2. No liquidificador, bata a batata doce, ovo, óleo e água até obter uma mistura homogênea.
3. Adicione a mistura líquida à tigela de ingredientes secos. Misture bem até formar uma massa homogênea.
4. Incorpore as gotas de chocolate à massa. Misture delicadamente para distribuir uniformemente.
5. Coloque a massa na forma de papel para panetones (tamanho 500g).
6. Deixe a massa descansar por 1 hora.
7. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
8. Asse o chocotone pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos, ou até que esteja dourado e cozido por dentro.
9. Deixe o chocotone esfriar antes de cortar.
10. Embale em saco plástico e guarde em local seco e arejado por até 5 dias.



PANETONE II

ingredientes

Massa:

- 30g de açúcar 80g de farinha de arroz 20g de fécula de batata 50g de amido de
- milho 4g de goma xantana 7g de fermento biológico seco Pitada de sal Raspas
- de laranja ou essência de panetone 1/2 xícara de mix com frutas cristalizadas
- uvas passas hidratadas (misture à mão) 50g de polvilho doce 1 ovo caipira c
- ovo comum de granja 200ml de suco de laranja natural ou 100ml de suco
- concentrado + 100ml de água + 2 colheres de açúcar 20ml de óleo

-
-
-
-
-
-
-
-

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata polvilhodoce, açúcar, fermento biológico seco, goma xantana, pitada de sal e raspa de laranja ou essência de panetone.
2. Adicione o ovo caipira e misture bem.
3. No liquidificador, misture o suco de laranja, óleo e adicione à tigela de ingredientes secos. Misture bem até formar uma massa homogênea.
4. Adicione o mix com frutas cristalizadas e uvas passas hidratadas. Misture à mão até que as frutas estejam distribuídas uniformemente.
5. Coloque a massa em uma forma especial para panetone (tamanho 500g).
6. Cubra e deixe crescer por 1 hora. Durante o crescimento, borrife água sobre o panetone ocasionalmente para manter a umidade.
7. Pré-aqueça o forno a 180 graus Celsius.
8. Assa o panetone pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos na grade inferior do forno, ou até que esteja dourado e cozido por dentro.
9. Após assar, deixe o panetone esfriar sobre uma grade.

Obs.:

1. Armazene em local fresco e arejado após esfriar.
2. Se preferir a versão com gotas de chocolate, adicione-as à massa antes de assar.



CHOCOTONE II

ingredientes

Massa:

- 200ml de água morna ou temperatura ambiente
- 50g de polvilho doce
- 7g de fermento biológico seco
- 100g de farinha de arroz
- 4g de goma xantana (para dar liga)
- 20ml de óleo
- Raspas de laranja ou essência de panetone
- 50g de amido de milho
- Pitada de sal
- 1 ovo inteiro
- 40g de açúcar mascavo (para manter a umidade)
- 20g de fécula de batata (para manter a umidade)

Recheio:

- 1 xícara de gotas de chocolate

moda de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata polvilhada, açúcar mascavo, goma xantana, fermento biológico seco e uma pitada de sal.
2. Adicione o ovo, água morna, raspas de laranja ou essência de panetone e óleo. Misture bem até obter uma massa lisa.
3. Acrescente as gotas de chocolate à massa e misture delicadamente.
4. Coloque a massa em uma forma especial para chocotone (tamanho 500g).
5. Deixe crescer por 1 hora, ou até que a massa dobre de volume.
6. Pré-aqueça o forno a 180 a 200 graus Celsius.
7. Assar o chocotone pré-aquecido por aproximadamente 35 a 40 minutos na parte de baixo do forno, ou até que esteja dourado e cozido por dentro.
8. Após assar, deixe o chocotone esfriar sobre uma grade.

Obs.:

1. Certifique-se de que a forma esteja preenchida até a metade para permitir o crescimento adequado.
2. Aproveite seu delicioso chocotone com gotas de chocolate!



CHOCOTONE DE CHOCOLATE INTENSO

ingredientes

Massa:

- 50g de polvilho doce
- 4g de goma xantana
- 80g de farinha de arroz
- 60g de açúcar mascavo
- 20ml de óleo
- 50g de amido de milho
- Pitada de sal
- 50g de chocolate em pó 50% cacau
- 1 ovo
- 200ml de água em temperatura ambiente
- 30g de fécula de batata
- 7g de fermento biológico seco
- Raspas de laranja ou essência de panetone

Recheio:

- 1/2 xícara de gotas de chocolate meio amargo

CHOCOTONE DE CHOCOLATE INTENSO

moda de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, chocolate em pó, amido milho, polvilho doce, fécula de batata, açúcar mascavo, goma xantana, fermento biológico seco e uma pitada de sal.
2. Adicione o ovo, água em temperatura ambiente, raspas de laranja ou essência de panetone e óleo. Misture bem até obter uma massa lisa.
3. Acrescente as gotas de chocolate à massa e misture delicadamente.
4. Coloque a massa em uma forma especial para chocotone (tamanho 500g).
5. Deixe crescer por 1 hora, ou até que a massa chegue à borda da forma. Durante o crescimento, borrife água sobre o chocotone para manter a umidade da massa.
6. Pré-aqueça o forno a 180 graus Celsius.
7. Asse o chocotone por aproximadamente 35 minutos na parte de baixo do forno, ou até que esteja dourado e cozido por dentro.
8. Após assar, deixe o chocotone esfriar sobre uma grade.

Obs.: Certifique-se de que a forma esteja preenchida até a metade para permitir crescimento adequado. Pode colocar gotas de chocolate branco para dar um toque diversificado.



MINI CHOCOTONE COM MASSA DE CHOCOLATE

ingredientes

Massa:

- 1 ovo
- 80g de farinha de castanhas
- 30g de polvilho doce
- 7g de fermento biológico
- 50g de chocolate em pó meio amargo 50% cacau
- 4g de goma xantana
- 30g de amido de milho
- 1 xícara de chá de gotas de chocolate meio amargo
- 30g de fécula de batata
- Pitada de sal
- 50g de farinha de arroz
- 250ml de água morna
- 30g de açúcar mascavo (não pode ser o branco)
- 50ml de azeite ou óleo de coco, óleo comum
- Raspas de laranja

MINI CHOCOTONE COM MASSA DE CHOCOLATE

modo de prepara

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de castanhas, chocolate em pó, farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, açúcar mascavo, uma pitada de sal, goma xantana, fermento biológico e raspas de laranja.
2. Adicione ovo, água morna e azeite. Misture bem até obter uma massa lisa.
3. Acrescente gotas de chocolate à massa e misture delicadamente.
4. Coloque a massa em formas de papel próprias para mini chocotones (tamanho 100g).
5. Deixe crescer por 45 minutos, ou até que a massa chegue à borda da forminha.
6. Pré-aqueça o forno a 180 a 200 graus Celsius.
7. Asse os mini chocotones por aproximadamente 35 minutos, ou até que estejam dourados e cozidos por dentro.
8. Após assar, deixe os mini chocotones esfriarem sobre uma grade.
9. Embale-os somente após estarem totalmente frios.
10. Evite armazenar na geladeira para evitar o endurecimento do chocotone. Guarde em local fresco e arejado.

Obs.: Faça embrulhos bem decorados para vender, use sua criatividade e aproveite para presentear.



COLOMBA PASCAL II

ingredientes

Massa:

- 1 colher de sopa de essência de panetone
- 50g de amido de milho
- 7g de goma xantana
- 7g de fermento biológico seco instantâneo
- 25g de fécula de batata
- 1 colher de sopa de raspas de laranja
- Pitada de sal
- 100ml de mel ou melado de cana
- 100g de farinha de arroz
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 80g de margarina, óleo de coco ou óleo comum
- 50g de polvilho doce

No Liquidificador:

- 2 ovos
- 50g de batata doce crua picada
- 100ml de água morna

Recheio:

- 40g de nozes ou castanhas picadas (ou gotas de chocolate)
- 80g de uvas secas brancas (hidratadas com água quente por 15 minutos)

Cobertura:

- Confeitos, nozes, castanhas a gosto
- Chocolate meio amargo (para derreter e cobrir)

moda de prepara

1. Em uma tigela grande, misture farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, fécula de batata, fermento biológico seco instantâneo, goma xantana e uma pitada de sal.
2. Adicione a margarina (ou óleo), mel (ou melado de cana), essência de baunilha, essência de panetone e raspas de laranja. Misture bem.
3. No liquidificador, bata a batata doce crua, ovos e água morna. Adicione essa mistura à tigela dos ingredientes secos. Mexa até obter uma massa homogênea.
4. Acrescente as uvas secas brancas e as nozes (ou castanhas). Misture bem.
5. Coloque a massa em uma forma redonda de 21 x 7.
6. Deixe crescer por 1 hora ou até que atinja o topo da forma.
7. Pré-aqueça o forno a 200 graus Celsius.
8. Asse por aproximadamente 35 minutos ou até que a colomba esteja dourada e cozida por dentro.
9. Deixe a colomba esfriar totalmente.
10. Derreta o chocolate meio amargo e cubra a superfície da colomba.
11. Misture açúcar de confeitiro com um pouco de leite até obter uma consistência de cobertura. Cubra a colomba com essa mistura.
12. Salpique um pouco de nozes picadas por cima.
13. Armazene a colomba pascal em local fresco e arejado após a cobertura de chocolate.

CONCLUSÃO

Antes de tudo, agradeço pela presença e pelo investimento no meu e-book sobre panetone sem glúten.

A confiança depositada em mim é imensamente valorizada. Espero que tenha apreciado o conteúdo e que ele seja um recurso valioso para você.

Não desista de criar seus próprios panetones sem glúten. Se ainda não obteve sucesso, saiba que está próximo! Continue tentando, cada esforço contribuirá para aprimorar suas habilidades na cozinha sem glúten.

Desejo a você boa sorte e momentos deliciosos à mesa!