

Ingredientes

Passas - 480 gramas

Nozes picadas - 600 gramas

Amêndoas inteiras sem casca - 600 gramas

Laranja cristalizada (opcional) - 240 gramas

Farinha de trigo - cerca de 2 quilos

Fermento instantâneo - 2 pacotinhos

Leite - 2 copos (200 ml)

Sal - 1 colher de café



Autora: Bia Borges
29 de dezembro de 2014

Modo de preparo

1. Divida as passas, nozes, amêndoas e laranja cristalizada em 18 porções. Unte com manteiga 6 formas de ½ kg de papel para panetone.
2. Colocar 1 kg de farinha numa bacia.
3. Adicionar o fermento.
4. Juntar 1 copo de leite morno e misturar.
5. Acrescentar o sal.
6. Bata na batedeira as 6 claras em neve e vá colocando as gemas, uma a uma, o açúcar, a manteiga, o creme de leite, um pouco de farinha, o outro copo de leite, o cognac e a champagne.
7. Junte tudo na bacia do fermento, mexa com uma colher de pau e vá colocando a farinha sempre peneirando.
8. Jogue tudo numa superfície lisa salpicada de farinha e comece a sovar juntando a farinha aos poucos até ficar uma massa bonita.
9. Divida a massa partindo com uma faca em seis.

Montagem

1. Divida cada parte de massa em 4.
2. Forre a forma com uma parte de massa.

3. Distribua sobre ela uma porção de passas, nozes, amêndoas e laranja.
4. Cubra com outra parte de massa.
5. Distribua novamente sobre ela, outra porção de passas, nozes, amêndoas e laranja cristalizada e cubra com outra massa.
6. Mais uma camada de passas, nozes, amêndoas e laranja cristalizada e termine com a quarta parte de massa.
7. Deixe crescer (coloque uma bolinha de massa num copo com água e espere a bolinha subir).
8. Depois de montado os seis panetones levar por 1 minuto do micro ondas um a um e deixe descansar por meia hora.
9. Pincele com gema e leve ao forno Layr, na grelha de baixo, a 190° (em cima no mínimo e embaixo no médio) por 5 minutos de três em três, dentro de um tabuleiro. Cubra com papel alumínio.
10. Após 35 minutos, retire o papel e deixe mais 5 minutos ou até corar.