



E-book Especial de

Natal

2025

Fermentação Natural



E-book Especial de

Natal

Guirlanda Dulce Natale 3F

Ingredientes da massa:

- 0,550 kg Farinha de Trigo Suprema
- 0,010 kg Fermento fresco
- 0,044 kg Massa Madre Ativa Deluxe
- 0,005 kg Melhorador
- 0,230 kg Água
- 0,085 kg Água da esponja

Recheio:

- 0,060 kg Creme de Avelã 3F
- 0,060 kg Ganache Cremagusto Latíssimo
- 0,060 kg Le Ganache Pistache 3F





E-book Especial de Natal



Guirlanda Dulce Natale 3F

Modo de preparo:

Comece preparando a esponja: Misture a farinha, o fermento, a massa madre, o melhorador e a água. Bata em velocidade 1 (lenta) até formar uma massa. Passe para velocidade 2 (rápida) e bata até ficar lisa e homogênea. Deixe descansar por 1 hora ou até o volume triplicar. Depois, adicione a esponja crescida, Pasta de Panetone 3F, farinha de trigo e metade da água gelada. Misture em velocidade 1 (lenta) por 3 a 4 minutos, até formar uma massa. Passe para velocidade 2 (rápida) e vá adicionando o restante da água aos poucos, até a massa ficar lisa e homogênea. Acrescente 0,200 kg de gotas de chocolate e misture até ficar homogêneo. Divida e modele em partes iguais, formando bolinhas. Unte a forma com Desmoldante 3F, posicione as massas deixando espaço entre elas e deixe fermentar. Asse a 150°C por 15 minutos.

Finalização:

Cubra com 0,200 kg de Chocolate Branco derretido e decore com:
Nozes 3F | Pistache 3F | Frutas cristalizadas 3F | Uva passa 3F | Fatias de laranja desidratada
Um toque artesanal, com o sabor e a qualidade 3F que fazem o Natal ser ainda mais doce.



E-book Especial de

Natal

Panetone Salgado

Ingredientes da massa:

- 1,000 kg Brioche 3F
- 0,250 kg Água
- 0,015 kg Fermento Seco Best Baker
- 0,150 kg Ovos Maxi Ovos
- 0,050 kg Azeite Borges

Recheio:

- 0,060 kg Azeitona Fatiada
- 0,300 kg Calabresa Picada
- 0,200 kg Provolone Picado

Decoração:

- 0,015 kg Cheiro-Verde
- 0,300 kg Batata Palha 3F
- 0,150 kg Parmesão Ralado Vigor





E-book Especial de

Natal



Panetone Salgado

Modo de preparo:

Colocar na masseira o Brioche 3F e o fermento seco Best Baker, misturar por 1 minuto.

Ainda em velocidade baixa, adicionar os Ovos Maxi Ovos e a água aos poucos. Passe para velocidade rápida e adicione o restante da água e o azeite.

Bater até obter ponto de véu.

Adicionar os ingredientes do recheio e misturar em velocidade baixa.

Transferir para a bancada e cortar em partes iguais.

Descansar por 10 minutos. Em seguida, bolear, colocar em formas apropriadas e levar para fermentação.

Pincelar ovos na superfície da massa e finalizar com cheiro-verde, parmesão ralado Vigor e batata palha 3F.

Assar em forno turbo a 145 °C ou forno lastro a 180 °C por aproximadamente 35 minutos.



Dica:

Sirva ainda morno e encante com o contraste entre a massa macia e a crocância da batata palha!

🎄 Riberfoods, soluções completas para um Natal cheio de sabor e criatividade!

E-book Especial de

Natal

Chocottone Trufado Operetta

Ingredientes da massa:

- 1,500 kg Farinha de Trigo
- 1,000 kg Água
- 0,0100 kg Fermento Seco Best Baker

Recheio:

- 2,000 kg Pasta Panetone 3F
- 4,000 kg Farinha de Trigo
- 1,900 kg Água gelada
- 2,500 kg Gotas de Chocolate





E-book Especial de

Natal



Chocottone Trufado Operetta

Modo de preparo:

Colocar na masseira a farinha e fermento seco e misturar por 1 minuto. Em seguida adicionar o restante dos ingredientes da esponja e bater até que fique uma massa Homogenea. Descansar por 40 minutos. Junte a Pasta de Panetone 3f, a Farinha de trigo e a esponja.

Bater em Velocidade Baixa adicionando a água aos poucos. Passe para Velocidade e adicione o restante da água aos poucos. Bater até obter ponto de véu. Após adicionar o recheio corte os panetones em partes iguais. Bolear e Descansar por 10 minutos. Após descansar, bolear e colocar em formas apropriadas. Leve para fermentação por aprox. 3 horas. Corte a Superfície dos Panetones e Leve para assar em forno turbo por aprox. 35 minutos a 145 graus. Retire do forno quando o mesmo tiver 93 graus interno (use um termômetro de espeto)

Recheio:

Adicionar o Damasco Picado, a Uva Passas e as Gotas de Chocolate Branco Previamente Geladas. Misture em Velocidade Baixa por 1 Minuto.

Acabamento:

Dica: embale os Panetone quando atingirem 32 graus.



E-book Especial de Natal

Panetone Caramelo Salgado

Ingredientes da massa:

- 0,550 kg Farinha de Trigo
- 0,220 kg Panetone pasta c/ gema 3F
- 0,085 kg Água da esponja (Pré fermentação)
- 0,085 kg Água do reforço (segunda etapa)
- 0,010kg Fermento fresco
- 0,044kg Massa Madre ativa deluxe
- 0,005kg Melhorador de Farinha suprema

Recheio na massa antes de assar:

- 0,200 kg Cobertura Caramelo Gotas

Cobertura/Recheio Pós forno :

- 0,300 kg Chocolate Genuine Gotas
- 0,130 kg Creme de leite
- Uma Pitada de sal

Acabamentos :

- 0,200 kg Cobertura Caramelo Gotas
- 0,050 kg Açúcar refinado





E-book Especial de

Natal



Panetone Caramelo Salgado

Modo de preparo:

Coloque na masseira a farinha de trigo, o fermento a massa madre o melhorador e a água. Misture em velocidade 1 (lenta) até formar uma massa. Passe para velocidade 2 (rápida) e bata até a massa ficar lisa e homogênea. Não precisa atingir o ponto de véu. Retire a massa, coloque-a em um recipiente untado, cubra com plástico e deixe descansar por pelo menos 1 hora ou até o volume triplicar.

Procedimento do Reforço:

Coloque na masseira a farinha de trigo, a Esponja já crescida, o All Top Pane com Gema e metade da água gelada. Misture em velocidade 1 (lenta) por 3 a 4 minutos, até obter uma massa. Passe para velocidade 2 (rápida) e vá adicionando o restante da água gelada aos poucos. Bata até a massa atingir o ponto de véu (ficar lisa e elástica, desgrudando das paredes da masseira). Adicione as gotas. Misture em velocidade 1 (lenta) apenas até homogeneizar.

Recheio:

Leve ao forno o chocolate branco e deixe caramelizar por completo adicione o creme de leite e uma pitada de sal e mixe até ficar liso e homogêneo. Reserve em geladeira por aproximadamente 8 horas.

Cobertura:

Leve ao fogo o açúcar refinado até derreter e virar caramelo jogue e uma superfície untada e deixe esfriar ,mexa até ficar uns cristais de açúcar derreta o chocolate cobertura caramelo e jogue os cristais de açúcar eo restante do chocolate cubra os panetones e decore com as lascas de chocolate.



E-book Especial de

Natal

Panetone Fermentação Natural

Esponja:

- 1,500 kg Farinha de Trigo Suprema
- 0,820 kg Água
- 0,100 kg Fermento Seco
- 0,480 kg Massa Madre Deluxe
- 0,056 kg Melhorador

Recheio:

- 2,200 kg Pasta Panetone 3F
- 4,000 kg Farinha de Trigo
- 1,900 kg Água Gelada
- 0,750 kg Frutas Cristalizadas 3F
- 0,750 kg Uvas Passas 0,200 kg Cobertura Caramelo Gotas





E-book Especial de Natal

Panetone Fermentação Natural

Cobertura :

- 0,135 kg Farinha de Trigo
- 0,250 kg Açúcar Refinado
- 0,170 kg Açúcar Impalpável
- 0,170 kg Claras
- 0,135 kg Farinha de Amendoim 0,300 kg Chocolate Genuine Gotas
- 0,130 kg Creme de leite
- Uma Pitada de sal

Modo de preparo:

Misture a farinha e o fermento seco, adicione os demais ingredientes da esponja e bata até ficar homogêneo.

Descanse por 40 min e junte a Pasta Panetone 3F, a farinha e a esponja.

Bata adicionando a água aos poucos até atingir ponto de véu.

Adicione o recheio, divida, boleie e deixe fermentar por 3h.

Asse por 35 min a 145°C e retire ao atingir 93°C internos.





E-book Especial de

Natal
2025



@riberfoods.br



/Riberfoods



/Riberfoods



/Riberfoods



RIBERFOODS

Soluções Completas