

Amélia Lino



PANETONE BRANCO
TRADICIONAL





ESPONJA

INGREDIENTES PARA A ESPONJA:

100g de farinha de trigo
100ml de água morna
10g de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO ESPONJA:

Misture o fermento na água morna (De 15 a 20 minutos). Acrescente a mistura de fermento e água à farinha. Incorpore. Cubra com um plástico ou pano e deixe descansar em temperatura ambiente ou lugar abafado por um tempo médio de 30 minutos até que a mistura fique fermente bem.

RENDIMENTO: Aproximadamente 2 formas de 13cm e 1 de 9cm.

DURABILIDADE: 4 dias | **FORNO:** 160 a 180 graus

MASSA PRINCIPAL

INGREDIENTES PARA A MASSA:

400g de farinha de trigo
80g de açúcar refinado
80g de gemas (4 gemas)
120g de margarina
15g de leite em pó
50 ml de creme de leite UT (caixinha)
100 ml de água em temperatura ambiente
10ml de glicerina bidestilada
10 ml de vinho tinto suave (1 colher de sopa)
OPCIONAL - 5g de sal
Raspas de 1 laranja
100g de frutas cristalizadas e 80g de uva passa
OPCIONAL - 180g de gotas de chocolate

DICA:

Para que a uva passa fique mais saborosa e macia mergulhe-a em 50ml de água e deixe descansar por 20 minutos. Depois, escorra a água e utilize.





MASSA PRINCIPAL

MODO DE PREPARO DA MASSA:

Misture todos os ingredientes na batedeira exceto as frutas cristalizadas, uva passa e as raspas de laranja. Incorpore os ingredientes e bata alguns minutos para só então incorporar a esponja. Sove de 10 a 30 minutos - primeiro velocidade 2 e depois 4 (ou o quanto for necessário para obter uma massa lisa e consistente) quanto mais sovar, melhor ficará o panetone.

Deixar descansar por um tempo de aproximadamente 1 hora. Incorpore as frutas cristalizadas, a uva passa e as raspas de laranja a massa, lentamente até que você tenha uma massa homogênea e com todos os ingredientes bem distribuídos.

Dividir a massa em 2 partes de 500g e inserir nas formas forneáveis maiores, e, o que sobrar, colocar nas formas menores.

Após distribuído, deixar descansar por um período aproximado de 30min a 1:30min, dependendo da região.

Os panetones crescerão até o topo ou 2 dedos para baixo do topo da forma.

Depois do crescimento, corte em cruz na parte superior do panetone, coloque um filete de manteiga no meio da cruz e leve ao forno por aproximadamente 1 hora. Assim que estiver dourado por cima e firme, estará pronto.



Amélia
Lino





CONHEÇA MAIS SOBRE AMÉLIA LINO

<https://www.instagram.com/amelialino/>

<https://www.amelialino.com/>

História por Amélia Lino.

Ensino o que amo fazer. Quando faço doces mantenho a poesia em mim. Sou Amélia Lino, artista em Bolos Florais e professora, com muito orgulho!

Ex-bancária, advogada. Minha trajetória no mundo doce data do meu casamento: aquele momento em que você se casa e sente que é gostoso demais preparar uma comidinha em seu próprio lar; testar novas receitas e florear sobremesas. Mamãe sempre foi excelente em tudo na cozinha; o dom veio dela, indubitavelmente. Meu pai, com um talento nato para a culinária, certamente ajudou muito também. O esposo, nem se fala: parceiro em todas as aventuras gastronômicas. Resumindo, ambiente plenamente favorável.

Os doces foram chegando sutilmente. Havia de fato um desejo grande de fazer bolos lindos, externar minhas habilidades e sensibilidades artísticas. perceptíveis desde criança no crochê, no desenho, na caligrafia, na poesia, na música, na maquiagem. Unir a arte às delícias que adorava estudar e produzir na cozinha, que sonho! Oportunidade de trabalhar dentro das potencialidades que me ofereciam prazer.

E de lá saiam bolos para amigos, vizinhos, escola das crianças, pipoqueiro, jardineiro, colegas de trabalho. Vários testes, recheios, coberturas que ora davam errado, ora davam certo. Muita luta, observação e laboratório doméstico.

Sem desprezar a técnica, obviamente, precisava apurar questões de estruturação, recheios e coberturas: pesquisa e mais pesquisa. Como meus filhos eram pequenos, tinha pouco tempo para viagens e cursos, mas devagar as montagens também ficaram interessantes e leves; a aparência e o sabor do produto final, mais sofisticados e profissionais aos olhos de uma perfeccionista.

E para ilustrar meus bolos, busquei o inusitado, o diferente. Mergulhada nas referências asiáticas, fui me atrever com os bolos florais, que mais pareciam lindos bouquet, jardins sobre bolos. Eles me encantavam sobremaneira.

E, de modo autodidata, desenvolvi meus primeiros Flower Cakes, minhas primeiras flores.

Após comercializar profissionalmente os frutos da minha dedicação, comecei a ensinar, a partilhar meu doce sonho. A partir de Amélia Lino e suas Amelinhas, os bolos florais tornaram-se uma verdadeira febre no Brasil. Surgia, de fato, uma nova tendência na confeitaria brasileira, ovacionada por grandes mídias no país, atraindo a atenção de grandes expoentes da confeitaria nacional e internacional. E o Brasil verdadeiramente ficou pequeno: pelos quatro cantos do mundo, em especial a Coreia do Sul, meu trabalho foi reconhecido.

Vieram títulos país onde os florais são uma espécie de arte sagrada: artistas da Coreia do Sul conferiram condição de membro honorífico em grandes associações que tratam do tema.

Cruzei o mundo, avancei as fronteiras da minha origem humilde e nunca deixei de estudar. Deixei a advocacia para cuidar dessa arte que encanta, que fascina os olhos e o paladar: Fui tentar fazer poesia com as flores doces. Música com o que não se escuta, mas se sente. Acredito que a obstinação e a dedicação extremas me trouxeram até aqui.

Não há acasos ou sorte para quem não se move! Atitude combina com oportunidade. E oportunidade combina com atitude.