Romeu E Julieta Com Australiano

2237

Ingredientes

Preparo

50g	Fermento Biológico Fresco
570g	Cream Cheese
360ml	Água Gelada
1kg	Pão Australiano Pão Australiano
350g	Recheio Goiaba Recheio Goiaba

Acabamento

100g	Leite Em Pó
200g	Requeijão Tipo Catupiry
200g	Manteiga Sem Sal
160g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Pão Australiano na masseira e adicionar parte da água gelada (300 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (60 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa até obter um retângulo (60 x 40 cm).
06. Dividir a massa ao meio no sentido do comprimento.
07. Aplicar o Zeelandia Recheio Goiaba em uma das bordas da massa no sentido do comprimento.
08. Com o auxílio de um saco de confeitar, aplicar o cream cheese sobre o Zeelandia Recheio Goiaba.
09. Enrolar a massa em forma de rocambole, sem apertar o recheio para ele não vazar.
10. Cortar em fatias de aproximadamente 3 cm cada.
11. Colocar 4 fatias em formas para bolo inglês (20 x 7,5 x 6 cm) previamente untadas.
12. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto.
13. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

DICA
- Outro Forneamento
* Forno Turbo: 150 °C por aproximadamente 20 minutos.
ACABAMENTO
01. Colocar o Zeelandia Açúcar Gelado, o requeijão tipo catupiry e a manteiga sem sal em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Aplicar sobre os pães ainda quentes.
03. Peneirar o leite em pó sobre os pães.

Dicas

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 460 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Peneira
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Armário Fermentação
- Colher
- Balança
- Formas Bolo Inglês
- Faca
- Recipiente
- Régua

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	170	9
V. Energético (kJ)	716 kJ	9
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	138	6
Açúcares (g)	4.9 g	**
Açúcares totais (g)	8.5	
Aç adicionados (g)	7.9	16
Gorduras totais (g)	8.2	13
Gorduras saturadas (g)	4.8	24
Gorduras trans (g)	0.3	15