## 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	



	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

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 (er	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	170	9
V. Energético (kJ)	716 kJ	9
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	8.0	3
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