

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 |