

Donuts Bombom

2376

Ingredientes

Preparo

40g Fermento Biológico Fresco

150g Ovos

300ml Água Gelada

1kg Sonho Sonho

Recheio

1L Leite Líquido

250g Bombom Picado

400g Cremulzin F Cremulzin F

500g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Acabamento

150g Bombom Picado

600g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Sonho e os ovos na masseira.
02. Adicionar parte da água gelada (250 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 40 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Pressionar o centro da massa com o dedo até perfurar.
07. Modelar em formato de argola.
08. Colocar em assadeiras lisas previamente polvilhadas com farinha.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
10. Aquecer o óleo a 170°C para fritar as peças.
11. Fritar a parte de cima por 3 minutos. Virar, fritar por 3 minutos a parte de baixo. Fritar por mais 1 minuto a parte de cima e virar novamente os donuts.
12. Colocar os donuts sobre um guardanapo de papel.
13. Esfriar por no mínimo 30 minutos antes de rechear.

RECHEIO

01. Colocar o leite em uma panela e aquecer até obter fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e com o auxílio de um batedor de arame, misturar até virar um creme. Esfriar.
03. Adicionar o Chocolatier ChocoNut e o bombom picado e misturar até homogeneizar.
04. Cortar os donuts ao meio.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, rechear com o creme de chocolate e bombom uma das partes do donuts.
06. Cobrir com a outra parte do donuts. Reservar.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Espalhar o Chocolatier ChocoNut sobre os donuts e adicionar os bombons picados.

Dicas

Rendimento / Quebra

37 Unidades de 95 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Fogão

Fritadeira

Saco De Confeitar

Panela

Batedor De Arame

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Bico Liso

Faca De Serra

Guardanapo De Papel

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	157	8
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares totais (g)	10	
Aç adicionados (g)	8.7	17
Proteínas (g)	2.5	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	77	3
Gorduras totais (g)	7.3	11
Gorduras saturadas (g)	2.1	11
Gorduras trans (g)	0	0