

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 Sugerida

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)	159	8
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares Totais (g)	9.7	
Aç Adicionados (g)	8.8	18
Proteínas (g)	2.5	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	77	3
Gorduras Totais (g)	7.6	12
Gorduras Saturadas (g)	2.8	14
Gorduras Trans (g)	0	0