

# 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