Pão De Chocolate E Banana

2378

Ingredientes

Preparo

20g	Farinha De Trigo
45g	Fermento Biológico Fresco
25g	Açúcar Refinado
25g	Margarina
25g	Amido
370ml	Água Gelada
5g	Cacau Em Pó
1kg	Pão De Chocolate Pão De Chocolate

Acabamento

60g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

Montagem

600g	Banana Nanica

Modo de Fazer

CREME
01. Colocar o leite em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e com o auxílio de uma batedor de arame, misturar até homogeneizar.
03. Colocar em um recipiente, adicionar o Zeelandia Recheio de Brigadeiro e misturar até homogeneizar.
04. Cobrir com plástico. Reservar.
PREPARO
01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar, a margarinha e o cacau em pó até formar uma farofa. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate na masseira.
03. Adicionar parte da água gelada (270 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 4 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir em partes de 40 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Bolear novamente.
08. Umedecer a superfície com água e passar a farofa com cacau reservada.
09. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas mantendo a distância de aproximadamente 5 cm entre as peças.
10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
MONTAGEM
01. Cortar as bananas em rodelas. Reservar.
02. Pressionar com o dedo o centro do pão para obter uma cavidade.
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, preencher a cavidade do pão com o creme reservado.
04. Espalhar duas rodelas de banana reservadas sobre o creme de cada pão.
05. Fornear a 220°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.

ACABAMENTO
01. Pincelar a Zeelandia Geleia Pronta sobre as bananas.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 8 minutos.

Rendimento / Quebra

35 Unidades de 63 g

Validade

48 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Fogão
- Peneira
- Saco De Confeitar
- Panela
- Batedor De Arame
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Faca
- Pincel
- Recipiente
- Bico Liso
- Câmara De Fermentação
- Saco Plástico

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	138	7
Carboidratos (g)	24	8
Açúcares Totais (g)	9.6	
Aç Adicionados (g)	7.2	14
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	122	5
Gorduras Totais (g)	3.6	6
Gorduras Saturadas (g)	1.7	9
Gorduras Trans (g)	0	0