

# Donuts Café Com Leite

2379

## Ingredientes

### Preparo

40g Fermento Biológico Fresco

150g Ovos

300ml Água Gelada

1kg Sonho Sonho

### Creme Quatro Leites

400ml Leite Líquido

25g Leite Em Pó

100g Creme De Leite

75g Leite Condensado

200g Cremulzin F Cremulzin F

### Creme de Café

400ml Leite Líquido

100g Creme De Leite

10g Café Solúvel

200g Cremulzin F Cremulzin F

### Acabamento

35ml Leite Líquido

700g Fondant F10 Fondant F10

80g 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. Modelar em formato de argola e achatar.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente polvilhadas com farinha.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
09. Aquecer o óleo a 170°C para fritar as peças.
10. 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.
11. Colocar os donuts sobre um guardanapo de papel.
12. Esfriar por no mínimo 30 minutos antes de rechear. Reservar.

**CREME QUATRO LEITES.** Colocar o leite, o leite em pó, o leite condensado e o creme de leite em uma panela e aquecer até obter fervura.

02. Adicionar o Cremulzin e com auxílio de um batedor de arame, misturar até virar um creme.

03. Esfriar. Reservar.

## **CREME DE CAFÉ**

01. Colocar o leite, o café solúvel e o creme de leite em uma panela e aquecer até obter fervura.

02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e com auxílio de um batedor de arame, misturar até virar um creme.

03. Esfriar. Reservar.

## **ACABAMENTO**

01. Cortar os donuts ao meio.

02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, rechear com o creme quatro leites e o creme de café reservados uma das partes do donuts.

03. Cobrir com a outra parte do donuts.

04. Colocar o Zeelandia Fondant e o leite em uma panela.

05. Aquecer em banho maria (96°C) por aproximadamente 2 minutos e misturar até completa dissolução.

06. Com o auxílio de um pincel, aplicar sobre os donuts reservados.

07. Com o auxílio de um saco de confeitar, riscar a superfície dos donuts com Chocolatier ChocoNut.

## **Dicas**

- O fondant de leite poder ser substituído por fondant de café (700g de Zeelandia Fondant, 35 ml de água e 15 g de café solúvel).

## **Rendimento / Quebra**

37 Unidades de 95 g

## **Validade**

48 horas

## **Equipamentos**

Masseira

---

Fogão

---

Fritadeira

---

Saco De Confeitar

---

Colher

---

Panela

---

Batedor De Arame

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Recipiente

---

Microondas

---

Bico Frisado

---

Faca De Serra

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	114	6
Carboidratos (g)	21	7
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	11	22
Proteínas (g)	1.8	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	77	3
Gorduras totais (g)	2.6	4
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0