

Donuts Café Com Leite

2379

Ingredientes

Preparo

40g Fermento Biológico Fresco

150g Ovos

300ml Água Gelada

1kg Sonho Sonho

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