

Pingo De Leite

2382

Ingredientes

Preparo

45g Fermento Biológico Fresco

370ml Água Gelada

1kg Pão De Chocolate Pão De Chocolate

Recheio

1L Leite Líquido

12g Café Solúvel

400g Cremulzin F Cremulzin F

Acabamento

200g Leite Em Pó

200g Glaçúcar



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar o leite e o café solúvel em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e com o auxílio de um batedor de arame, misturar até homogeneizar.
03. Colocar em um recipiente e cobrir com plástico. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate na masseira.
02. Adicionar parte da água gelada (270 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
03. 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.
04. Dividir em partes de 12 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Bolear novamente.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas mantendo a distância de aproximadamente 2 cm entre as peças.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
09. Forneir a 220°C por aproximadamente 6 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.

CALDA

01. Colocar o leite e o leite condensado em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
02. Retirar do fogo e colocar em um recipiente.
03. Reservar.

ACABAMENTO

01. Peneirar o glaçúcar e colocar em um recipiente.
02. Adicionar o leite em pó e misturar até homogeneizar. Reservar.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, rechear cada pingo de leite com o recheio reservado.
04. Passar os pingos de leite na calda reservada e na mistura de glaçúcar e leite em pó reservado.

Dicas

- Outros Sabores:

* Recheio de Maracujá: Misturar 1,2 kg de Zeelandia Recheio Leite Condensado e 240 ml de suco concentrado de maracujá.

* Recheio de Limão: Misturar 1,3 kg de Zeelandia Recheio Leite Condensado e 130 ml de suco de limão.

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 6 minutos.

- A mistura de glaçúcar e leite em pó pode ser substituída por coco ralado seco.

Rendimento / Quebra

117 Unidades de 26 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Peneira

Saco De Confeitar

Panela

Batedor De Arame

Balança

Assadeira Pão Francês

Assadeiras Lisas

Recipiente

Bico Liso

Câmara De Fermentação

Saco Plástico

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	118	6
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares Totais (g)	6.5	
Aç Adicionados (g)	5.3	11
Proteínas (g)	2.8	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	93	4
Gorduras Totais (g)	3.1	5
Gorduras Saturadas (g)	1.6	8
Gorduras Trans (g)	0	0