

2385

Ingredientes

Preparo

80g Fermento Biológico Fresco

200g Ovos

200g Requeijão Tipo Catupiry

500ml Água Gelada

1kg Brioche Brioche

1kg Pão Amigo Pão Amigo

Recheio

1L Leite Líquido

50g Leite Em Pó

400g Milho Verde

300g Cremulzin F Cremulzin F

Acabamento

500g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F

1kg Recheio Goiaba Recheio Goiaba



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, o Zeelandia Brioche, os ovos, o requeijão tipo catupiry e parte da água gelada (350 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água gelada (150 ml) aos poucos, e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto véu.
03. Dividir em partes de 25 g.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Bolear novamente.
06. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
08. Fornear a 190°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro sem vapor.
09. Esfriar.

DICA

Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 10 minutos.

RECHEIO

01. Colocar o milho verde e parte do leite líquido (500 ml) no liquidificador e bater.
02. Peneirar a mistura em uma panela, adicionar o restante do leite, e o leite em pó e levar ao fogo até obter fervura.
03. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e mexer com um batedor de arame (fouet) até engrossar.
03. Reservar.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de um bico liso fazer uma cavidade no centro de cada pão.
02. Colocar a manteiga sem sal em um recipiente e derreter em banho-maria ou microondas.
03. Com o auxílio de um pincel, passar manteiga na superfície dos pães.
04. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro sobre cada pão.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio de milho reservado e o Recheio de Goiaba na cavidade de cada pão.

Dicas

Rendimento / Quebra

120 Unidades de 36 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Liquidificador

Peneira

Saco De Confeitar

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Bico Liso

Microondas

Abridor De Lata

Câmara De Fermentação

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	165	8
Carboidratos (g)	31	10
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	14	28
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	154	6
Gorduras totais (g)	2.9	4
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0