

# Pamix - Roscas Folhadas De Natal

2391

## Ingredientes

### Preparo

1.5kg Farinha De Trigo

70g Fermento Biológico Fresco

15g Sal

100g Açúcar Refinado

100g Ovos

200g Margarina Para Folhados

350g Uvas Passas

500g Frutas Cristalizadas

600ml Água Gelada

150g Pamix 10 Pamix 10

### Recheio

500ml Leite Líquido

150g Cremulzin F Cremulzin F



## Modo de Fazer

## RECHEIO

01. Colocar na panela o leite e aquecer até a fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e mexer até o ponto. Reservar.

## PREPARO

01. Colocar o Pamix, o sal, a farinha de trigo e o açúcar na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
02. Adicionar os ovos e parte da água gelada (450 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (150 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa até espessura de aproximadamente 0,5 cm sobre uma mesa polvilhada com farinha.
05. Com o auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha.
06. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados.
07. Dobrar a massa em 3 partes iguais, uma sobre a outra.
08. Abrir novamente a massa como no processo anterior. Retirar o excesso de farinha.
09. Cobrir a massa com o recheio reservado.
10. Espalhar as frutas cristalizadas e as uvas-passas sobre o recheio.
11. Enrolar como um rocambole.
12. Dividir fatias de 1,5 cm de espessura e arrumar em formas com furo central (aproximadamente 12 fatias em forma de 20 cm de diâmetro).
13. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
14. Pincelar com ovos.
15. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Decorar com Zeelandia Fondant, Zeelandia Geléia Pronta ou Zeelandia Jelím-Neutro, Zeelandia Açúcar Confeiteiro, cerejas, castanhas, coco seco ralado etc.

## Rendimento / Quebra

6 Unidades de 650 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Bilha

---

Balança

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	117	6
Carboidratos (g)	21	7
Açúcares Totais (g)	3.1	
Aç Adicionados (g)	2.9	6
Proteínas (g)	2.3	5
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	88	4
Gorduras Totais (g)	2.3	4
Gorduras Saturadas (g)	0.9	5
Gorduras Trans (g)	0	0