Pamix - Roscas Folhadas De Natal

2391

Ingredientes

Recheio

500ml	Leite Líquido
150g	Cremulzin F Cremulzin F

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

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 Jelim-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