

Donuts Decorados

2392

Ingredientes

Preparo

40g Fermento Biológico Fresco

150g Ovos

300ml Água Gelada

1kg Sonho Sonho

Recheio

1.5L Leite Líquido

500g Cremulzin F Cremulzin F

Acabamento

48ml Água

1.2kg Fondant F10 Fondant F10



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. Pressionar o centro da massa com o dedo até perfurar.
07. Modelar em formato de argola.
08. Colocar em assadeiras lisas previamente polvilhadas com farinha.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:20 hora ou até o ponto.
10. Aquecer o óleo a 170°C para fritar as peças.
11. 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.
12. Colocar os donuts sobre um guardanapo de papel.
13. Esfriar por no mínimo 30 minutos antes de rechear.

RECHEIO

01. Colocar o 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. Esfriar.
03. Cortar os donuts ao meio.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, rechear com o creme de confeiteiro em uma das partes do donuts.
05. Cobrir com a outra parte do donuts. Reservar.

ACABAMENTO

01. Colocar o Zeelandia Fondant e a água em uma panela.
02. Aquecer em banho maria (96°C) por aproximadamente 2 minutos e misturar até completa dissolução.
03. Adicionar corante azul a gosto em 300 g do Zeelandia Fondant e misturar até homogeneizar. Reservar em banho-maria em fogo baixo.
04. Adicionar corante amarelo a gosto no restante do Zeelandia Fondant e mistura até homogeneizar.
05. Com o auxílio de um pincel, aplicar o fondant amarelo ainda quente sobre os donuts reservados.
06. Com auxílio de um saco de confeitar, aplicar o fondant azul reservado sobre o fondant amarelo.
07. Desenhar conforme a criatividade utilizando o Chocolatier ChocoNut a gosto.

Dicas

Rendimento / Quebra

37 Unidades de 120 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Fogão

Fritadeira

Saco De Confeitar

Panela

Batedor De Arame

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Bico Frisado

Faca De Serra

Guardanapo De Papel

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	101	5
Carboidratos (g)	21	7
Açúcares Totais (g)	14	
Aç Adicionados (g)	13	26
Proteínas (g)	1.4	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	63	3
Gorduras Totais (g)	1.4	2
Gorduras Saturadas (g)	0.7	4
Gorduras Trans (g)	0	0