

# 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