Donuts Dois Amores

2393

Ingredientes

Preparo

40g	Fermento Biológico Fresco
100g	Ovos
30g	Leite Em Pó
280ml	Água Gelada
50g	Manteiga Sem Sal
1kg	Sonho Sonho

Recheio

2L	Leite Líquido
100g	Leite Em Pó
580g	Cremulzin F Cremulzin F

Acabamento

100g	Leite Em Pó
800g	Bombom
100g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Sonho, o leite em pó, a manteiga sem sal e os ovos na masseira.
02. Adicionar parte da água gelada (200 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (80 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 25 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 e o leite em pó em uma panela e aquecer até obter fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e com o auxílio de um batedor de arame, misturar até obter um creme. Reservar. Esfriar.
03. Cortar os donuts ao meio.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, rechear com o creme de confeiteiro uma das partes do donuts.
05. Cobrir com a outra parte do donuts. Reservar.
ACABAMENTO
01. Colocar um bombom no centro de cada donuts reservado.
02. Colocar o Zeelandia Açúcar Gelado e o leite em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.
03. Peneirar sobre os donuts.

Dicas

Rendimento / Quebra

59 Unidades de 80 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Masseira
- Fogão
- Fritadeira
- Peneira
- Saco De Confeitar
- Panela
- Batedor De Arame
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Recipiente
- Bico Liso
- Faca De Serra
- Guardanapo De Papel
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	116	6
Carboidratos (g)	16	5
Açúcares totais (g)	4.8	
Aç adicionados (g)	4.7	9
Proteínas (g)	2.2	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	68	3
Gorduras totais (g)	4.6	7
Gorduras saturadas (g)	2.3	12
Gorduras trans (g)	0	0