# Nuvem De Leite

2395

## Ingredientes

### Preparo

| | |
|---|---|
| 60g | Fermento Biológico Fresco |
| 250g | Ovos |
| 50g | Leite Em Pó |
| 100g | Creme De Leite |
| 550ml | Água Gelada |
| 1kg | Brioche Brioche |
| 1kg | Pão Amigo Pão Amigo |

### Recheio

| | |
|---|---|
| 3.4L | Leite Líquido |
| 170g | Leite Em Pó |
| 1kg | Cremulzin F Cremulzin F |

### Acabamento

| | |
|---|---|
| 120g | Leite Em Pó |
| 200g | Manteiga Sem Sal |
| 120g | Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F |

## Modo de Fazer

**PREPARO**
01. Colocar o Zeelandia Brioche, o Zeelandia Pão Amigo e o leite em pó na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (350 ml), os ovos e o creme de leite e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 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. Bolear novamente.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
09. Fornear a 190°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro sem vapor.
10. Esfriar.

**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 auxílio de um batedor de arame, misturar até obter um creme. Reservar. Esfriar.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, rechear cada nuvem de leite com o recheio reservado.
**ACABAMENTO**
01. Colocar a manteiga em uma panela e levar ao fogo até derreter.
02. Com o auxílio de um pincel, espalhar a manteiga derretida sobre os pães.
03. Colocar o Zeelandia Açúcar Gelado F e o leite em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.
04. Peneirar sobre os pães.

## Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo:150°C por aproximadamente 8 minutos.

## Rendimento / Quebra

120 Unidades de 59 g

## Validade Sugerida

72 horas

## Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Fogão
- Peneira
- Saco De Confeitar
- Colher
- Panela
- Batedor De Arame
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Pincel
- Recipiente
- Câmara De Fermentação

## Tabela Nutricional

| **Porção de 50g contém (em média):** | | **% VD (*)** |
|---|---|---|
| V. Energético (kcal) | 123 | 6 |
| Carboidratos (g) | 20 | 7 |
| Açúcares totais (g) | 7.4 | |
| Aç adicionados (g) | 7.0 | 14 |
| Proteínas (g) | 2.9 | 6 |
| Fibra Alimentar (g) | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 110 | 5 |
| Gorduras totais (g) | 3.8 | 6 |
| Gorduras saturadas (g) | 2.1 | 11 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |