Bolo Sonho

2396

Ingredientes

Preparo

40g	Fermento Biológico Fresco
150g	Ovos
300ml	Água Gelada
1kg	Sonho Sonho

Recheio

2L	Leite Líquido
300g	Creme De Leite
800g	Cremulzin F Cremulzin F

Acabamento

150g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Sonho, os ovos e parte da água gelada (250ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água gelada (50ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 160g.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Com auxílio de uma bilha, esticar a massa até obter um diâmetro de 17 cm.
06. Colocar em assadeiras lisas polvilhadas com farinha de trigo.
07. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
08. Aquecer o óleo a 180°C.
09. Fritar a parte de cima por 4 minutos. Virar e fritar por 4 minutos a parte de baixo. Virar e fritar a parte de cima por mais 1 minuto.
10. Retirar e colocar sobre papel absorvente.
11. Esfriar.

RECHEIO
01. Colocar o leite e o creme de leite em uma panela e aquecer até obter fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e com auxílio de um batedor de arame (Fouet), misturar até obter um creme.
03. Esfriar. Reservar.
ACABAMENTO
01. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar 500 g de creme de confeiteiro reservado sobre um disco de sonho.
02. Colocar o segundo disco de sonho sobre o creme de confeiteiro e aplicar mais 500g de de creme de confeiteiro sobre o disco.
03. Adicionar o terceiro disco de sonho, formando 3 camadas de massa e 2 camadas de recheio.
04. Com o auxílio de uma peneira, aplicar o Zeelandia Açúcar Gelado sobre a superfície de cada bolo sonho.

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 1480 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Fogão
- Fritadeira
- Peneira
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Armário Fermentação
- Panela
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Recipiente
- Bico Liso
- Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	132	7
Carboidratos (g)	23	8
Açúcares totais (g)	10	
Aç adicionados (g)	10	20
Proteínas (g)	2.4	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	108	5
Gorduras totais (g)	3.5	5
Gorduras saturadas (g)	1.8	9
Gorduras trans (g)	0	0