

Bolo Sonho

2396

Ingredientes

Preparo

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

Recheio

2L	Leite Líquido
300g	Crema 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