

2401

Ingredientes

Preparo

45g Fermento Biológico Fresco

350ml Água Gelada

1kg Pão De Ovos Pão De Ovos

Acabamento

120g Manteiga Sem Sal

150g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F



Modo de Fazer

CREME

01. Colocar o leite, as gemas e o creme de leite em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e com o auxílio de um batedor de arame, misturar até homogeneizar.
03. Colocar em um recipiente, cobrir com plástico. Esfriar.
04. Adicionar o licor de laranja e as raspas de laranja e misturar até homogeneizar. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pão de Ovos na masseira.
02. Adicionar parte da água gelada (250 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 4 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 20 g. Bolear.
05. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas mantendo a distância de aproximadamente 3 cm entre as peças.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Com o auxílio de um cortador redondo (2 cm) umedecido com óleo, vincar o centro de cada massa.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
09. Fornejar a 220°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.

ACABAMENTO

01. Derreter a manteiga sem sal em banho-maria ou microondas.
02. Pincelar a superfície dos pães com a manteiga derretida.
03. Pressionar com o dedo o centro de cada pão até obter uma cavidade.
04. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F sobre cada pão.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio reservado na cavidade de cada pão.
06. Decorar com raspas de laranja a gosto.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 6 minutos.

69 Unidades de 33 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Ralador

Peneira

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Batedor De Arame

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Bico Liso

Cortador Redondo

Câmara De Fermentação

Saco Plástico

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	136	7
Carboidratos (g)	19	6
Açúcares Totais (g)	8.4	
Aç Adicionados (g)	7.4	15
Proteínas (g)	2.3	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	100	4
Gorduras Totais (g)	5.7	9
Gorduras Saturadas (g)	2.9	15
Gorduras Trans (g)	0	0