

# Donuts Cream Cheese Com Morango

2403

## Ingredientes

### Preparo

40g Fermento Biológico Fresco

150g Ovos

300ml Água Gelada

1kg Sonho Sonho

### Acabamento

600ml Leite Líquido

300g Cream Cheese

240g Cremulzin F Cremulzin F

420g Recheio Morango Recheio Morango

120g Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Sonho e os ovos na masseira.
02. Adicionar parte da água gelada (250 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 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 45 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Modelar em formato coração.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente polvilhadas com farinha.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
09. Aquecer o óleo a 170°C para fritar as peças.
10. 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.
11. Colocar os donuts sobre um guardanapo de papel.
12. Esfriar por no mínimo 30 minutos antes de rechear.

### ACABAMENTO

01. Colocar o leite em uma panela e aquecer até obter fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e com auxílio de um batedor de arame, misturar até virar um creme. Esfriar.
03. Adicionar o cream cheese e misturar até homogeneizar.
04. Cortar os donuts ao meio.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Zeelandia Recheio Morango no centro de uma das partes dos donuts.
06. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o creme de queijo de forma que fique em volta do recheio de morango.
07. Cobrir com a outra parte do donuts.
08. Peneirar o Zeelandia Açúcar Gelado sobre a superfície dos donuts.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

33 Unidades de 90 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)	104	5
Carboidratos (g)	18	6
Açúcares totais (g)	7.6	
Aç adicionados (g)	7.2	14
Proteínas (g)	2.0	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	98	4
Gorduras totais (g)	2.9	4
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0