

Sonho Caribenho

2413

Ingredientes

Massa

40g Fermento Biológico Fresco

300ml Água

150g Ovos

1kg Sonho Sonho

Recheio

200g Coco Ralado Seco

135ml Rum

550g Abacaxi Em Calda

1.35kg Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)

Decoração

100g Coco Ralado Seco

175g Cerejas Em Calda

160g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

40g Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F



Modo de Fazer

MASSA

01. Colocar todos os ingredientes da massa na masseira.
02. Misturar por 4 minutos em velocidade baixa (velocidade 1).
03. Bater até o ponto de véu (aproximadamente 2 minutos) em velocidade alta (velocidade 2) ou cilindrar.
04. Dividir em partes de 50 g cada.
05. Cobrir a massa com um plástico para não ressecar.
06. Descansar por aproximadamente 10 minutos.
07. Bolear.
08. Fermentar até o ponto (aproximadamente 90 minutos).
09. Fritar em óleo à 180°C.
10. Fritar a parte de cima por 4 minutos; virar, fritar por 2 minutos a parte de baixo; fritar por mais 1 minuto a parte de cima.
11. Colocar em papel absorvente.
12. Deixar esfriar por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO

01. Picar o abacaxi em cubos pequenos e espremer para retirar o excesso de calda.
02. Misturar o coco ralado seco com o rum.
03. Adicionar o creme de confeiteiro, o abacaxi picado e reservar.

DECORAÇÃO

01. Fazer um corte diagonal na parte superior do sonho até atingir o meio.
02. No lado mais largo do corte, passar geléia pronta e polvilhar sobre ela o coco ralado seco.
03. Sobre o lado mais estreito, polvilhar o Zeelandia Açúcar Gelado.
04. Recheiar os sonhos com o creme reservado, usando um saco de confeitar com bico liso.
05. Decorar cada sonho com uma cereja.

Dicas

- O descanso de mesa pode ser feito após a divisão da massa.

Rendimento / Quebra

30 Unidades de 130 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Masseira

Fogão

Fritadeira

Peneira

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Balança

Faca

Bico Liso

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	99	5
Carboidratos (g)	15	5
Açúcares totais (g)	5.5	
Aç adicionados (g)	4.6	9
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	69	3
Gorduras totais (g)	3.3	5
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0