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. Rechear 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