

Sonho Napolitano

2417

Ingredientes

Decoração

460g	Morango
1.1kg	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)
100g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
400g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
600g	Recheio Morango Recheio Morango

Massa

40g	Fermento Biológico Fresco
350ml	Água
150g	Ovos
100g	Chocolate Em Pó
1kg	Sonho Sonho



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.

DECORAÇÃO

01. Cortar o sonho na parte superior em forma de V e retirar a parte da massa cortada.
02. Banhar a parte superior do sonho no Chocolatier ChocoNut e deixar secar por alguns minutos.
03. Em um saco de confeitar com bico frisado, colocar o creme de confeiteiro de um lado e o recheio de morango do outro (para que saiam levemente mesclados quando aplicados).
04. Aplicar o recheio mesclado no centro do sonho.
05. Decorar cada sonho com um morango passado na EL-Geléia Pronta para dar brilho.

Dicas

Rendimento / Quebra

33 Unidades de 120 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Fritadeira

Saco De Confeitar

Balança

Faca

Bico Frisado

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	104	5
Carboidratos (g)	18	6
Açúcares Totais (g)	9.4	
Aç Adicionados (g)	8.4	17
Proteínas (g)	1.8	4
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	69	3
Gorduras Totais (g)	2.9	4
Gorduras Saturadas (g)	0.9	5
Gorduras Trans (g)	0	0