

Roscas Folhadas Doce De Milho

2418

Ingredientes

Preparo

120g Fermento Biológico Fresco

100g Açúcar Refinado

900ml Água Gelada

2kg T-Milho-Light T-Milho-Light

Folheamento e Montagem

200g Margarina Para Folhados

200g Coco Ralado Seco

1.35kg Creme Confeiteiro Receita Principal (Receita 2362)

Acabamento

300g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Trigale Milho Light e o açúcar na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.

02. Adicionar parte da água gelada (800 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.

03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.

FOLHEAMENTO E MONTAGEM a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm sobre uma mesa polvilhada com farinha.

02. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.

03. Cobrir 2/3 da massa com margarina para folhados à temperatura ambiente.

04. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.

05. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm.

06. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.

MONTAGEM

01. Colocar o Creme Confeiteiro Pronto e o coco ralado seco em um recipiente e misturar até homogeneizar.

02. Espalhar o creme sobre a massa.

03. Enrolar em formato de rocambole.

04. Cortar em fatias de 1,5 cm de espessura e colocar em formas de furo central (20 diâmetro x 8 cm altura).

05. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 40 minutos ou até o ponto.

06. Fornear a 180°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.

ACABAMENTO

01. Aplicar a Zeelandia Geleia Pronta sobre as roscas.

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 30 minutos.
- A cobertura pode ser substituída pelo Zeelandia Fondant.

Rendimento / Quebra

8 Unidades de 550 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Bilha
Balança
Formas Com Furo Central
Escova
Faca
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	118	6
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares Totais (g)	5.0	
Aç Adicionados (g)	4.5	9
Proteínas (g)	2.4	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	122	5
Gorduras Totais (g)	3.0	5
Gorduras Saturadas (g)	1.7	9
Gorduras Trans (g)	0	0