# 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

48 horas

# **Equipamentos**

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

**Tabela Nutricional** 

Porção de 40g contém (em r	% 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