

2433

Ingredientes

Massa

40g	Fermento Biológico Fresco
300ml	Água
150g	Ovos
1kg	Sonho Sonho



Recheio

30ml	Rum
1.55kg	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)
300g	Creme Chantilly

Decoração

600g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
------	---

Modo de Fazer

MASSA

01. Colocar o Zealandia Sonho, o fermento, a água e os ovos 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 25 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 a 180°C, a parte de cima por 3 minutos, virar e fritar por mais 3 minutos a parte de baixo. Virar e fritar novamente a parte de cima por mais 1 minuto.
10. Colocar em papel absorvente.
11. Deixar esfriar por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO

01. Misturar o chantilly, o creme de confeiteiro e o rum até obter um creme homogêneo.
02. Reservar.

DECORAÇÃO

01. Com um cortador redondo de 4 cm de diâmetro, fazer uma cavidade na parte superior de cada sonho, retirando a parte do miolo.
02. Recheiar os sonhos com o recheio reservado, usando um saco de confeitar e bico liso.
03. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até atingir a consistência para aplicação.
04. Banhar a parte superior de cada peça no Chocolatier ChocoNut.

Dicas

- Pode-se passar o sonho no Zealandia Açúcar Confeiteiro antes de recheiar (neste caso dispensa-se o uso do Chocolatier ChocoNut).

Rendimento / Quebra

60 Unidades de 55 g

Validade Sugerida

36 horas

Equipamentos

Masseira

Batedeira

Fritadeira

Saco De Confeitar

Colher

Batedor Tipo Globo

Balança

Recipiente

Bico Liso

Cortador Redondo

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	138	7
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares totais (g)	9.3	
Aç adiconados (g)	7.9	16
Proteínas (g)	2.2	4
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	95	4
Gorduras totais (g)	5.3	8
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0