Berlinesas Ao Chocolate



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 Zeelandia 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. Rechear 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 Zeelandia Açúcar Confeiteiro antes de rechear (neste caso dispensa-se o uso do Chocolatier ChocoNut).

Rendimento / Quebra

60 Unidades de 55 g

Validade

36 horas

Equipamentos

Masseira		
Batedeira		
Fritadeira		
Saco De Confeitar		
Colher		
Batedor Tipo Globo		
Balança		
Recipiente		
Recipiente Bico Liso		

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em n	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	138	7
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares Totais (g)	9.3	
Aç Adicionados (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