Sonho Tropical

2438

Ingredientes

Massa

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

Recheio

300g	Morango
300g	Pêssego Em Calda
1.3kg	Cremulzin Creme Legere Pronto (Receita 000817)

Decoração

100g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
120g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

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 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 à 180°C.
10. Fritar a parte de cima por 3 minutos; virar, fritar por 3 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.

RECHEIO
01. Picar o morango e o pêssego em pedaços pequenos.
02. Misturar ao creme legere e reservar.

DECORAÇÃO
01. Cortar o sonho ao meio e polvilhar a parte do corte com Zeelandia Açúcar Confeiteiro F com auxílio de uma peneira.
02. Rechear os sonhos com o creme reservado, usando saco de confeitar e bico liso.
03. Decorar com morango ou pêssego passados na geléia pronta.

Dicas

- O descanso de mesa pode ser feito após a divisão da massa.
- As frutas podem ser substituídas a gosto.
- Não é recomendável utilizar kiwi pois deixa o creme amargo.

Rendimento / Quebra

60 Unidades de 59 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Fritadeira
- Peneira
- Saco De Confeitar
- Colher
- Faca
- Tigela
- Bico Liso

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	99	5
Carboidratos (g)	17	6
Açúcares Totais (g)	4.4	
Aç Adicionados (g)	4.2	8
Proteínas (g)	1.6	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	85	4
Gorduras Totais (g)	2.7	4
Gorduras Saturadas (g)	1.7	9
Gorduras Trans (g)	0	0