

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. Recheiar os sonhos com o creme reservado, usando saco de confeitar e bico liso.
03. Decorar com morango ou pêssego passados na geleia 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

