Sonho Frutas Do Bosque

2439

Ingredientes

Massa

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

Recheio e Decoração

1.5kg	Morango
600g	Cerejas
380g	Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita 000767)
1.9kg	Cremulzin Creme Legere Pronto (Receita 000817)
260g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
100g	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 ponto de véu (aproximadamente 2 minutos) em velocidade alta (velocidade 2) ou cilindrar.
04. Abrir a massa com uma bilha até atingir a espessura de 1 cm.
05. Furar a massa e cortar com cortador de 7 cm de diâmetro.
06. Arrumar nas assadeiras e furar o meio com um cortador de 3 cm de diâmetro.
07. Fermentar até o ponto, aproximadamente 60 minutos.
08. Fritar, em óleo a 180°C, a parte de cima do sonho por 2 minutos. Virar e fritar a parte de baixo por mais 2 minutos.
09. Colocar os sonhos em papel absorvente e deixar esfriar por aproximadamente 20 minutos.
RECHEIO E DECORAÇÃOr metade do sonho com Chocolatier ChocoNut e polvilhar o Zeelandia Açúcar Gelado na outra metade.
02. Aplicar uma pitanga de creme legere no centro do sonho com um saco de confeitar e bico frisado.
03. Decorar com as frutas passadas na geléia de cobertura.

Dicas

- Esta sobremesa pode ser servida em um prato decorado a gosto. Como acompanhamento pode ser servido sorvete.
- As frutas da decoração podem ser substituídas por outras frutas a gosto. Framboesa, mirtilo e outras frutas vermelhas podem ser utilizadas.

76 Unidades de 80 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Fritadeira
- Peneira
- Saco De Confeitar
- Colher
- Balança
- Pincel
- Tigela
- Bico Frisado

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	84	4
Carboidratos (g)	14	5
Açúcares Totais (g)	4.8	
Aç Adicionados (g)	4.5	9
Proteínas (g)	1.2	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	59	2
Gorduras Totais (g)	2.6	4
Gorduras Saturadas (g)	1.5	8
Gorduras Trans (g)	0	0