

Sonho Frutas Do Bosque

2439

Ingredientes

Massa

40g Fermento Biológico Fresco

300ml Água

150g Ovos

1kg Sonho Sonho



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 DECORAÇÃO or metade do sonho com Chocolatier ChocoNut e polvilhar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F 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.

Rendimento / Quebra

76 Unidades de 80 g

Validade

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) | 5.2 | |
| Aç Adicionados (g) | 4.6 | 9 |
| Proteínas (g) | 1.2 | 2 |
| Fibra Alimentar (g) | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 59 | 2 |
| Gorduras Totais (g) | 2.6 | 4 |
| Gorduras Saturadas (g) | 1.4 | 7 |
| Gorduras Trans (g) | 0 | 0 |