

Trancinha Doce

2581

Ingredientes

Preparo

30g Fermento Biológico Fresco

20g Açúcar Refinado

50g Margarina

450ml Água Gelada

1kg Versamix Versamix



Acabamento

200g Leite Condensado

100g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar na masseira o Zeelandia Versamix, o açúcar e a margarina.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar parte da água gelada (350 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir em partes de 50 g.
06. Cobrir com plástico e descansar por 15 minutos.
07. Modelar em formato de trança e colocar as peças em uma assadeira lisa previamente untada.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
09. Pincelar com ovos.
10. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
11. Esfriar.

DICA

*Outro forneamento:

- Forno Turbo: 170° C por aproximadamente 10 minutos.

ACABAMENTO

01. Colocar a EL-Geleia Pronta e o leite condensado em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Com o auxílio de um pincel espalhar sobre a superfície das tranças.

DICA

- Adicionar coco ralado a gosto.

Dicas

Rendimento / Quebra

30 Unidades de 53 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	253	13
Carboidratos (g)	44	15
Açúcares Totais (g)	4.7	
Aç Adicionados (g)	3.7	7
Proteínas (g)	5.3	11
Gorduras Totais (g)	6.5	10
Gorduras Saturadas (g)	3.3	17
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	315	13