Choux Craquelado De Maracujá

2594

Ingredientes

Recheio

350g	Chantilly Pronto
1050g	Recheio Maracujá Recheio Maracujá

Cobertura Craquelada

180g	Farinha De Trigo
240g	Manteiga Sem Sal
300g	Cake Tropical Cake Tropical

Preparo

300ml	Água
330g	Ovos
270g	Óleo
400g	Bomba F Bomba F

Acabamento

50g	Açúcar Confeiteiro

Modo de Fazer

RECHEIO
01. Colocar o Zeelandia Recheio Maracujá em um recipiente e adicionar o chantilly.
02. Misturar por aproximadamente 1 minuto ou até o creme alisar.
03. Reservar.
COBERTURA CRAQUELADA
01. Colocar o Zeelandia Cake Tropical a farinha de trigo e a manteiga sem sal na batedeira. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos ou até formar uma massa.
03. Com auxílio de uma bilha, abrir a massa entre dois plásticos até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm.
04. Levar para a geladeira até que fique firme.
05. Com auxílio de cortador redondo, cortar discos de aproximadamente 5 cm de diâmetro.

PREPARO
01. Colocar a Zeelandia Bomba, o óleo, ovos e a água na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 8 minutos ou até a massa alisar.
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso (1 cm), pingar a massa com aproximadamente 5 cm de diâmetro em assadeiras lisas previamente untadas.
04. Colocar um disco da cobertura craquelada reservada sobre a superfície de cada Choux.
05. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
06. Esfriar.

ACABAMENTO
01. Fure as Choux pela base e com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, rechear (20 g) com o recheio reservado.
02. Com auxílio de uma peneira, polvilhar o açúcar de confeiteiro sobre as choux.

Dicas

- Para cortar os discos, retire a massa da geladeira antes, para que ela não rache.
*Outro forneamento:
- Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento / Quebra

69 Unidades de 45 g

Validade Sugerida

36 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Geladeira
- Peneira
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Batedor Tipo Raquete
- Assadeiras Lisas
- Recipiente
- Bico Liso
- Cortador Redondo
- Saco Plástico

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	146	7
Carboidratos (g)	17	6
Açúcares Totais (g)	9.0	
Aç Adicionados (g)	8.7	17
Proteínas (g)	1.4	3
Gorduras Totais (g)	8.0	12
Gorduras Saturadas (g)	3.5	18
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	47	2