

2603

Ingredientes

RECHEIO

50g Azeite

150g Azeitonas Verdes Fatiadas

480g Cenoura Ralada

1.2kg Frango Cozido Desfiado Temperado

350g Maçã Ralada

350g Creme De Ricota



PREPARO

30g Fermento Biológico Fresco

630ml Água Gelada

1kg T-Açaí-Light T-Açaí-Light

Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar o peito de frango temperado, a cenoura, o creme de ricota, a maçã ralada, o azeite e a azeitona fatiada em um recipiente, misturar.
02. Reservar

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Trigale Açaí e Guaraná com Linhaça Light na masseira e parte da água gelada (600 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (30 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 55 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
05. Bolear novamente em formato hambúrguer.
06. Umedecer a superfície com água e passar na decoração.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
09. Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.
10. Esfriar.

Dicas

- O frango desfiado pode ser substituído por peito de peru ralado.

- Outro forneamento:

* Forno Turbo com Vapor: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

MONTAGEM

01. Cortar o Pão de Hambúrguer ao meio. Sem separar.

02. Com o auxílio de uma colher colocar 85 g de recheio de salpicão reservado em cada pão de hambúrguer.

03. Decorar a gosto.

Rendimento / Quebra

30 Unidades de 140 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Colher

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	78	4
Carboidratos (g)	9.3	3
Açúcares totais (g)	0.3	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Proteínas (g)	6.2	12
Gorduras totais (g)	1.9	3
Gorduras saturadas (g)	0.5	3
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	92	4