

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 fornecimento:

\* 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