Sonhos Recheados E Decorados (Receita Principal)

2372

Ingredientes

Preparo

40g	Fermento Biológico Fresco
300ml	Água
150g	Ovos
1kg	Sonho Sonho

Recheio

800ml	Leite Líquido
240g	Cremulzin F Cremulzin F

Acabamento

44g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Sonho , os ovos e parte da água gelada (250ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50ml) 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 50g .
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos
05. Bolear
06. Colocar em assadeiras lisas polvilhadas com farinha de trigo.
07. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora ou até o ponto.
08. Aquecer o óleo a 180°C.
09. Fritar a parte de cima por 4 minutos. Virar , fritar por 2 minutos a parte de baixo. Virar e fritar a parte de cima por mais 1 minuto.
10. Retirar e colocar sobre papel absorvente.
11. Esfriar .

RECHEIO
01. Colocar na panela o leite e aquecer até a fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e mexer até o ponto. Esfriar.
03. Cortar os sonhos e com o auxílio do saco de confeitar, rechear.

ACABAMENTO
01. Peneirar o Zeelandia Açúcar Gelado F sobre os sonhos.

Dicas

- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido, porém a massa e o miolo podem ficar levemente mais escuros.
- Congelamento do sonho frito: Após fritar e esfriar, levar os sonhos ao ultra congelador (-20°C) e congelar por aproximadamente 1:30 h.
-Retirar, embalar e armazenar no freezer (de -18°C a -30ºC) por até 10 dias. Para servir, retirar do freezer, colocar nas formas e descongelar em temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 1:15 h. Cortar e rechear.:
- O creme preparado com CREMULZIN pode ser substituído pelo CREME CONFEITEIRO PRONTO.

Rendimento / Quebra

29 Unidades de 85 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Masseira
- Fogão
- Fritadeira
- Cilindro
- Peneira
- Saco De Confeitar
- Balança

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	93	5
Carboidratos (g)	16	5
Açúcares totais (g)	4.6	
Aç adicionados (g)	4.2	8
Proteínas (g)	2.2	4
Gorduras totais (g)	2.2	3
Gorduras saturadas (g)	1.0	5
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	99	4