

Sonho Napolitano

841

Ingredientes

Massa

40.0	g	Fermento Biológico Fresco
350.0	ml	Água
150.0	g	Ovos
1.0	kg	Sonho
100.0	g	Chocolate Em Pó

Decoração

460.0	g	Morango
600.0	g	Recheio Morango
1.1	kg	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto
100.0	g	El-Geleia Pronta
400.0	g	Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

MASSA

01. Colocar todos os ingredientes da massa na masseira.
02. Misturar por 4 minutos em velocidade baixa (velocidade 1).
03. Bater até o ponto de véu (aproximadamente 2 minutos) em velocidade alta (velocidade 2) ou cilindrar.
04. Dividir em partes de 50 g cada.
05. Cobrir a massa com um plástico para não ressecar.
06. Descansar por aproximadamente 10 minutos.
07. Bolear.
08. Fermentar até o ponto (aproximadamente 90 minutos).
09. Fritar em óleo à 180°C.
10. Fritar a parte de cima por 4 minutos; virar, fritar por 2 minutos a parte de baixo; fritar por mais 1 minuto a parte de cima.
11. Colocar em papel absorvente.
12. Deixar esfriar por aproximadamente 30 minutos.

DECORAÇÃO

01. Cortar o sonho na parte superior em forma de V e retirar a parte da massa cortada.
02. Banhar a parte superior do sonho no Chocolatier ChocoNut e deixar secar por alguns minutos.
03. Em um saco de confeitar com bico frisado, colocar o creme de confeiteiro de um lado e o recheio de morango do outro (para que saiam levemente mesclados quando aplicados).
04. Aplicar o recheio mesclado no centro do sonho.
05. Decorar cada sonho com um morango passado na EL-Geléia Pronta para dar brilho.

Dicas

Rendimento/Quebra

33 Unidades de 120 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Fritadeira

Saco De Confeitar

Balança

Faca

Bico Frisado

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	107 kcal	5
V. Energético (kJ)	451 kJ	5
Carboidratos (g)	18 g	6
Açúcares (g)	5.7 g	**
Proteínas (g)	1.7 g	2
Gord. Totais (g)	3.2 g	6
Gord. Saturadas (g)	1.2 g	5
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	3
Sódio (mg)	65 mg	3