

Ingredientes

Massa

40g Fermento Biológico Fresco

300ml Água

150g Ovos

1kg Sonho Sonho

Recheio e Decoração

1.5kg Morango

600g Cerejas

380g Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita 000767)

1.9kg Cremulzin Creme Legere Pronto (Receita 000817)

100g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F

260g Choconut Chocolatier 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 ponto de véu (aproximadamente 2 minutos) em velocidade alta (velocidade 2) ou cilindrar.
04. Abrir a massa com uma bilha até atingir a espessura de 1 cm.
05. Furar a massa e cortar com cortador de 7 cm de diâmetro.
06. Arrumar nas assadeiras e furar o meio com um cortador de 3 cm de diâmetro.
07. Fermentar até o ponto, aproximadamente 60 minutos.
08. Fritar, em óleo a 180°C, a parte de cima do sonho por 2 minutos. Virar e fritar a parte de baixo por mais 2 minutos.
09. Colocar os sonhos em papel absorvente e deixar esfriar por aproximadamente 20 minutos.

RECHEIO E DECORAÇÃO: metade do sonho com Chocolatier ChocoNut e polvilhar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F na outra metade.

02. Aplicar uma pitanga de creme legere no centro do sonho com um saco de confeitar e bico frisado.
03. Decorar com as frutas passadas na geleia de cobertura.

Dicas

- Esta sobremesa pode ser servida em um prato decorado a gosto. Como acompanhamento pode ser servido sorvete.
- As frutas da decoração podem ser substituídas por outras frutas a gosto. Framboesa, mirtilo e outras frutas vermelhas podem ser utilizadas.

76 Unidades de 80 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Fritadeira

Peneira

Saco De Confeitar

Colher

Balança

Pincel

Tigela

Bico Frisado

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	84	4
V. Energético (kJ)	308 kJ	4
Carboidratos (g)	14	5
Proteínas (g)	1.2	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	59	2
Açúcares (g)	5.1 g	**
Açúcares totais (g)	5.2	
Aç adicionados (g)	4.6	9
Gorduras totais (g)	2.6	4
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0