

Berlinesas Ao Chocolate

843

Ingredientes

Massa

40.0	g	Fermento Biológico Fresco
300.0	ml	Água
150.0	g	Ovos
1.0	kg	Sonho

Recheio

300.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita
30.0	ml	Rum
1.55	kg	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto

Decoração

600.0	g	Choconut Chocolatier
-------	---	----------------------



Modo de Fazer

MASSA

01. Colocar o Zeelandia Sonho, o fermento, a água e os ovos 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 25 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 a 180°C, a parte de cima por 3 minutos, virar e fritar por mais 3 minutos a parte de baixo. Virar e fritar novamente a parte de cima por mais 1 minuto.
10. Colocar em papel absorvente.
11. Deixar esfriar por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO

01. Misturar o chantilly pronto, o creme de confeiteiro e o rum até obter um creme homogêneo.
02. Reservar.

DECORAÇÃO

01. Com um cortador redondo de 4 cm de diâmetro, fazer uma cavidade na parte superior de cada sonho, retirando a parte do miolo.
02. Rechear os sonhos com o recheio reservado, usando um saco de confeitar e bico liso.
03. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até atingir a consistência para aplicação.
04. Banhar a parte superior de cada peça no Chocolatier ChocoNut.

Dicas

- Pode-se passar o sonho no Zeelandia Açúcar Confeiteiro antes de rechear (neste caso dispensa-se o uso do Chocolatier ChocoNut).

Rendimento/Quebra

60 Unidades de 55 g

Validade

36 horas

Equipamentos

Masseira

Batedeira

Fritadeira

Saco De Confeitar

Colher

Batedor Tipo Globo

Balança

Recipiente

Bico Liso

Cortador Redondo

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	131 kcal	7
V. Energético (kJ)	548 kJ	7
Carboidratos (g)	19 g	6
Açúcares (g)	8.9 g	**
Proteínas (g)	2.2 g	3
Gord. Totais (g)	5.1 g	9
Gord. Saturadas (g)	2.0 g	9
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	2
Sódio (mg)	89 mg	4

