

Ingredientes

Decoração

600g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Massa

40g Fermento Biológico Fresco

300ml Água

150g Ovos

1kg Sonho Sonho

Recheio

30ml Rum

1.55kg Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)

300g Creme Chantilly



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, 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

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

V. Energético (kcal)	136	7
V. Energético (kJ)	580 kJ	7
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	2.2	4
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	95	4
Açúcares (g)	8.7 g	**
Açúcares totais (g)	9.2	
Aç adicionados (g)	7.8	16
Gorduras totais (g)	5.1	8
Gorduras saturadas (g)	2.0	10
Gorduras trans (g)	0	0