Donuts Cítrico

844

Ingredientes

Massa

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

Recheio

60ml	Suco De Laranja
80ml	Suco De Limão
60ml	Licor Cointreau
1kg	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

Decoração

20g	Chocolate Em Pó
200g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

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 25 g cada.
05. Bolear.
06. Cobrir a massa com um plástico para não ressecar.
07. Descansar por aproximadamente 10 minutos.
08. Achatar com rolo.
09. Fermentar até o ponto (aproximadamente 90 minutos).
10. Fritar, em óleo a 180°C, a parte de cima por 3 minutos, virar e fritar por 3 minutos a parte de baixo. Virar e fritar novamente a parte de cima por mais 1 minuto.
11. Colocar em papel absorvente.
12. Deixar esfriar por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO
01. Misturar todos os ingredientes da receita até obter um creme homogêneo.
02. Reservar.
DECORAÇÃO
01. Furar a lateral dos donuts com a ponta de um faca.
02. Rechear os donuts com o creme reservado, usando um saco de confeitar com bico liso.
03. Peneirar o Zeelandia Açúcar Gelado e passar nos donuts.
04. Polvilhar chocolate em pó na parte superior dos donuts.
05. Decorar as peças com uma pitanga de recheio.
06. Sobre a pitanga de recheio, decorar com raspas de casca de limão, de laranja e com fatias de laranja a gosto.

Dicas

- O decanso de mesa pode ser feito após a divisão da massa.

Rendimento / Quebra

60 Unidades de 45 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Fritadeira
- Peneira
- Saco De Confeitar
- Colher
- Balança
- Faca
- Tigela
- Bico Liso

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	110	6
V. Energético (kJ)	487 kJ	6
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	84	4
Açúcares (g)	9.3 g	**
Açúcares totais (g)	8.3	
Aç adicionados (g)	7.9	16
Gorduras totais (g)	2.5	4
Gorduras saturadas (g)	1.1	6
Gorduras trans (g)	0	0