Kouglof Com Goiabada

1143

Ingredientes

Calda

200ml	Água
250g	Açúcar Refinado
62.5g	Açúcar Confeiteiro
27.5g	Farinha De Amêndoa

Recheio

1kg	Goiabada Cascão

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
600g	Ovos
400g	Margarina
300g	Gemas De Ovos
300ml	Água Gelada
2kg	Brioche Brioche

Acabamento

200g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

CALDA
01. Colocar o Açúcar Confeiteiro, a farinha de amêndoas e parte da água (50 ml) em um recipiente e misturar. Reservar.
02. Colocar o açúcar refinado, a casca de uma laranja e o restante da água (150 ml) em uma panela e levar ao fogo até levantar fervura.
03. Desligar o fogo, adicionar a mistura de farinha de amêndoas reservada sobre a calda fervente e misturar até homogeneizar.
04. Retirar a casca de laranja da calda.
05. Reservar a calda até ficar morna.

RECHEIO
01. Cortar a goiabada cascão em cubos de aproximadamente 1 x 1 cm.
02. Reservar.

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
02. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
03. Adicionar o fermento fresco e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
04. Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Adicionar a goiabada cascão reservada e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
06. Dividir em partes de 380g. Bolear.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
08. Bolear novamente e furar o centro da massa com a ponta dos dedos.
09. Colocar em formas redondas com furo central (17 diâmetro x 8 cm altura) previamente untadas, com a parte lisa para cima.
10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até atingir 2/3 da altura da forma.
11. Fornear a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.
12. Desenformar e esfriar.

ACABAMENTO
01. Com auxílio de um pincel, aplicar a calda morna reservada sobre as peças e colocá-las em uma folha de papel manteiga.
02. Peneirar o Zeelandia Açúcar Gelado sobre as peças.

Dicas

- O Açúcar Confeiteiro pode ser substituído pelo Açúcar Refinado
- Para evitar que os pedaços de goiabada grudem após cortados, pode-se polvilhar farinha de trigo, levar ao freezer e adicionar os cubos congelados durante o preparo da massa.

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.
- Recomenda-se utilizar as gemas, os ovos e a margarina gelados para evitar que a massa esquente durante o batimento.
- Pode-se colocar castanha de cajú (xerém) após untar as formas.
- Atentar-se para não ultrapassar o tempo de batimento da massa com a goiabada cascão, pois o açúcar da goiabada pode interferir no desempenho da massa.

Rendimento / Quebra

14 Unidades de 342,9 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Fogão
- Peneira
- Freezer
- Espátula
- Panela
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Formas Com Furo Central
- Faca
- Pincel
- Recipiente
- Papel Manteiga
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	168	8
V. Energético (kJ)	716 kJ	9
Carboidratos (g)	25	8
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	128	5
Açúcares (g)	4.4 g	**
Açúcares totais (g)	6.2	
Aç adicionados (g)	5.7	11
Gorduras totais (g)	6.4	10
Gorduras saturadas (g)	3.4	17
Gorduras trans (g)	0	0