

# 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