Pao Choco Amigo

1727

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
100g	Ovos
25g	Leite Em Pó
15g	Chocolate Em Pó
250g	Gotas De Chocolate
280ml	Água Gelada
50g	Manteiga Sem Sal
1kg	Pão Amigo Pão Amigo
200g	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro

Modo de Fazer

01. Colocar em um recipiente o leite em pó e o chocolate em pó e misturar. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos e a água gelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e misturar por mais 1 minuto.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
05. Bolear, cobrir com plástico e descansar por 10 minutos.
06. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa até obter um retângulo de aproximadamente 65 x 40 cm.
07. Cortar em triângulos de aproximadamente 20 x 5 cm.
08. Colocar na base do triângulo aproximadamente 5 g de Zeelandia Recheio de Brigadeiro e gotas de chocolate.
09. Dobrar as pontas da base do triângulo para que fiquem juntas com o recheio e enrolar para obter o formato caseirinho.
10. Colocar em assadeiras previamente untadas.
11. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
12. Fornear a 210°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
13. Pincelar o pão com a manteiga sem sal e peneirar com a mistura de chocolate e leite em pó reservada.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 180ºC por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento / Quebra

40 Unidades de 42 g

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Peneira
- Bilha
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Faca
- Pincel
- Recipiente
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	180	9
V. Energético (kJ)	757 kJ	9
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	158	7
Açúcares (g)	5.6 g	**
Açúcares totais (g)	5.5	
Aç adicionados (g)	4.4	9
Gorduras totais (g)	5.5	8
Gorduras saturadas (g)	3.5	18
Gorduras trans (g)	0	0