

Ingredientes

Massa

40g Fermento Biológico Fresco

120ml Água

20g Açúcar Refinado

800g Ovos

120g Manteiga

1kg Sonho Sonho



Acabamento

600g Morango

900g Creme Chantilly

550g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

Modo de Fazer

MASSA

01. Colocar a água em uma panela e levar ao fogo até ficar morna (aproximadamente 35°C). Reservar.
02. Colocar na batedeira o Zeelandia Sonho, o fermento, a água morna e o açúcar e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) com batedor tipo raquete.
03. Adicionar metade dos ovos (400 g) e a manteiga (temperatura ambiente) aos poucos e misturar até homogeneizar.
04. Adicionar o restante dos ovos aos poucos e bater em velocidade média (velocidade 2) até se obter uma massa elástica.
05. Colocar a massa em uma tigela e cobrir com filme plástico e descansar por 2 horas.
06. Misturar a massa para retirar o excesso de bolhas de ar.
07. Colocar a massa em saco de confeitar com bico tipo liso e pingar 25 gramas em cada molde de silicone para savarin redondo 7x2 cm.
08. Deixar fermentar por aproximadamente 30 minutos ou até crescer rente ao topo da forma.
09. Fornear a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.
10. Desenformar e deixar os savarins secarem bem, no mínimo durante 24 horas, antes de mergulhá-los na calda.

CALDA

01. Colocar em uma panela o açúcar e a água. Mexer e levar ao fogo até ferver.
02. Mergulhar os savarins na calda quente, cobrindo toda a superfície, para absorção da calda.
03. Colocar sobre uma grelha para escorrer o excesso de calda.
04. Regar os savarins com o rum.

ACABAMENTO

01. Aplicar o Zeelandia Geleia Pronta sobre os savarins. Reservar.
02. Aplicar o Zeelandia Geleia Pronta sobre os morangos. Reservar.
03. Colocar o chantilly pronto em saco de confeitar com bico frisado e decorar a concavidade dos savarins com uma pitanga de chantilly.
04. Colocar um morango sobre o chantilly.

- Outro Forneamento
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 25 minutos.
- Os moldes de silicone para savarin podem ser substituídos por formas para bombocado ou formas para empada.
- Para mergulhar os savarins na calda, o ideal é que estejam bem secos.

- O morango pode ser substituído por outra fruta.

Rendimento / Quebra

71 Unidades de 100 g

Validade

36 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Armário Fermentação

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Pincel

Tigela

Bico Liso

Grelha

Escumadeira

Assadeiras

Bico Frisado

Molde Para Savarin De Silicone 7x2 Cm

Filme Plástico

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	152	8
V. Energético (kJ)	642 kJ	8
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	79	3
Açúcares (g)	1.8 g	**
Açúcares totais (g)	14	
Aç adicionados (g)	14	28
Gorduras totais (g)	3.9	6
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0