

1936

Ingredientes

Cobertura

450g Farinha De Trigo

325g Claras De Ovos

750g Açúcar Confeiteiro

450g Glaçúcar

Preparo

2kg Farinha De Trigo

120g Fermento Biológico Fresco

20g Sal

900ml Água

200g Gemas De Ovos

600g Uvas Passas

800g Frutas Cristalizadas

800g Pamix 10 Pamix 10



Modo de Fazer

COBERTURA

01. Peneirar parte do Zeelandia Açúcar Confeiteiro (450 g) e o glaçúcar no tacho da batedeira.
02. Adicionar a farinha de trigo e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar as claras de ovos aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos ou até formar uma pasta. Reservar.

PREPARO

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas-passas. Reservar.
02. Colocar o Pamix, a farinha de trigo e o sal na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar as gemas e parte da água gelada (760 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (140 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas-passas reservadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
06. Dividir em partes de 400 g.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
08. Modelar no formato de um cilindro de aproximadamente 40 cm. Em seguida, cortar de modo a obter três cilindros de massa: um com 20 cm de comprimento e dois com 10 cm.
09. Colocar a massa nas formas (27 x 20 x 6 cm). O maior cilindro na parte central e os menores nas laterais.
10. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora ou até a massa atingir a metade da forma.
11. Aplicar aproximadamente 120 g da cobertura reservada sobre cada massa.
12. Polvilhar o Zeelandia Açúcar de Confeiteiro (aproximadamente 23 g) sobre a cobertura.
13. Deixar fermentar por mais aproximadamente 30 minutos ou até o ponto.
14. Fornear a 170°C por aproximadamente 55 minutos em forno lastro.

Dicas

- O glaçúcar pode ser substituído por açúcar refinado.
- Pode-se adicionar amêndoas ou castanha de caju inteira sobre a cobertura aplicada antes de polvilhar com o Zeelandia Açúcar de Confeiteiro. Neste caso é necessário deixar as amêndoas ou castanha de caju de molho em água para não queimar no forno.

Rendimento / Quebra

13 Unidades de 460 g

Validade

720 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Batedeira

Peneira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Forma Para Colomba Pascal (500g)

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	310	16
V. Energético (kJ)	1300 kJ	15
Carboidratos (g)	58	19
Proteínas (g)	5.4	11
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	140	6
Açúcares (g)	13 g	**
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	6.5	10
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0	0