

1940

Ingredientes

Recheio

500g Nozes

1kg Cerejas

Preparo

2kg Farinha De Trigo

120g Fermento Biológico Fresco

20g Sal

200g Gemas De Ovos

600g Uvas Passas

800g Frutas Cristalizadas

900ml Água Gelada

800g Pamix 10 Pamix 10

Decoração

250g Mel

250g Fondant F10 Fondant F10



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Triturar as nozes. Reservar.
02. Lavar as cerejas e cortar em pedaços.
03. Espremer as cerejas cortadas para retirar o excesso de água.
04. Misturar as cerejas e as nozes trituradas reservadas.
05. 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 aos poucos (140 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até o ponto de véu.
05. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas reservadas e misturar por mais 1 minuto.
06. Dividir em partes de 400 g.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
08. Abrir a massa com as mãos em forma de um quadrado.
09. Espalhar parte do recheio sobre a massa e enrolar.
10. Achatar com as mãos e colocar em formas apropriadas para Amsterdam.
11. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente até o ponto de forneamento.
12. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
13. Deixar esfriar para decorar.

DECORAÇÃO

01. Colocar o mel em uma panela e levar ao fogo para aquecer.
02. Pincelar o mel quente sobre os Amsterdams.
03. Pincelar o Zeelandia Fondant somente no centro do Amsterdam.
04. Polvilhar com canela em pó a gosto.

Dicas

Rendimento / Quebra

13 Unidades de 500 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Peneira

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Formas Para Amsterdam

Pincel

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	136	7
V. Energético (kJ)	569 kJ	7
Carboidratos (g)	22	7
Proteínas (g)	2.5	5
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	63	3
Açúcares (g)	3.7 g	**
Açúcares totais (g)	3.8	
Aç adicionados (g)	3.8	8
Gorduras totais (g)	4.4	7
Gorduras saturadas (g)	1.3	7
Gorduras trans (g)	0	0