

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