Pamix - Pão Doce

1942

Ingredientes

Esponja

5kg	Farinha De Trigo
900g	Fermento Biológico Fresco
2.5L	Água

Modo de Fazer

ESPONJA
01. Colocar a farinha de trigo e parte da água (aproximadamente 2 L) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar a massa. Atenção: Não atingir o ponto de véu.
02. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água (500 ml) na masseira e misturar até homogeneizar a massa.
03. Descansar por aproximadamente 30 minutos.

REFORÇO
01. Colocar o Pamix, o sal, a farinha de trigo e o açúcar na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
02. Adicionar a esponja, os ovos e a água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 80 g.
04. Descansar por 15 minutos.
05. Modelar.
06. Fermentar em câmara de fermentação (32ºC) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
07. Decorar a gosto.
08. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos.

Dicas

- Nesta etapa é importante não atingir o ponto de véu.

- Antes do forneamento, os pães doces podem ser decorados com Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto (Receita 000791), cerejas ou fios de ovos.
- Após assados e frios, aplicar sobre os pães doces o Zeelandia Açúcar de Confeiteiro e/ou Zeelandia Geleia Pronta e/ou Zeelandia Fondant.

Rendimento / Quebra

311 Unidades de 60 g

Validade

120 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Modeladora
- Balança

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	138	7
V. Energético (kJ)	580 kJ	7
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	4.1	8
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	87	4
Açúcares (g)	1.6 g	**
Açúcares totais (g)	3.6	
Aç adicionados (g)	3.5	7
Gorduras totais (g)	2.0	3
Gorduras saturadas (g)	0.8	4
Gorduras trans (g)	0	0