

# Pamix - Galup - Processo Direto

1943

## Ingredientes

### 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



## Modo de Fazer

### 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 (750 ml) e misturar até homogeneizar.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água aos poucos (150 ml) 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 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. Bolear e colocar nas formas de galup.
09. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 1:30 h.

### COBERTURA

01. Reservar 300 g do Zeelandia Açúcar Confeiteiro.
02. Misturar o restante do Zeelandia Açúcar Confeiteiro, a farinha de trigo, as claras e o glaçúcar.
03. Aplicar a cobertura sobre os galups.
04. Polvilhar com o açúcar confeiteiro reservado.
05. Fornear a 170°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

13 Unidades de 500 g

## Validade

## Equipamentos

---

Masseira

---

Forno

---

Peneira

---

Balança

---

Faca

---

Recipiente

---

Forma Galup

---

Escorredor

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	219	11
V. Energético (kJ)	917 kJ	11
Carboidratos (g)	41	14
Proteínas (g)	3.8	8
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	99	4
Açúcares (g)	9.1 g	**
Açúcares totais (g)	9.1	
Aç adicionados (g)	9.1	18
Gorduras totais (g)	4.6	7
Gorduras saturadas (g)	2.0	10
Gorduras trans (g)	0	0