

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



Cobertura

450g	Farinha De Trigo
325g	Claras De Ovos
750g	Açúcar Confeiteiro
450g	Glaçúcar

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

720 horas

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

