

1944

Ingredientes

Esponja

600g Farinha De Trigo

100g Fermento Biológico Fresco

320ml Água

Cobertura

450g Farinha De Trigo

325g Claras De Ovos

750g Açúcar Confeiteiro

450g Glaçúcar

Reforço

1.4kg Farinha De Trigo

20g Sal

200g Gemas De Ovos

600g Uvas Passas

800g Frutas Cristalizadas

480ml Água Gelada

800g Pamix 10 Pamix 10



Modo de Fazer

ESPONJA

01. Colocar a farinha e parte da água (aproximadamente 220 ml) na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar a massa.
03. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água (100 ml) na masseira e misturar até homogeneizar a massa (aproximadamente 6 minutos).
04. Descansar por aproximadamente 60 minutos.

COBERTURA

01. Misturar todos os ingredientes da cobertura, reservando 300 g do Açúcar de Confeiteiro.

REFORÇO

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas passas e deixá-las escorrer.
02. Colocar o Pamix, o sal e a farinha de trigo na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
03. Adicionar a esponja, as gemas e a água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas.
05. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
06. Dividir em partes de 400 g, bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico.
07. Modelar no formato de um cilindro de aproximadamente 40 cm de comprimento no total. Em seguida cortá-lo de modo a obter 3 cilindros de massa: 1 com 20 cm de comprimento e 2 com 10 cm.
08. Colocar a massa nas formas: o cilindro maior na parte central e os menores nas laterais (forma padrão de 500 g, medidas 27 x 20 x 6 cm).
09. Fermentar por aproximadamente 90 minutos.
10. Aplicar a cobertura sobre as peças e em seguida polvilhar o Açúcar de Confeiteiro reservado com o auxílio de uma peneira.
11. Fornear a 170°C em forno de lastro por aproximadamente 55 minutos.

Dicas

- Nesta etapa é importante não atingir o ponto de véu.
- Preparar a cobertura com no máximo 1 hora de antecedência.
- Se preparar a cobertura com antecedência (mais que 1 hora), esta ficará muito consistente, então deve-se acertar a consistência utilizando mais clara.
- Deve-se usar água gelada.
- Outros forneamentos:
 - * Forno turbo 160°C por aproximadamente 50 minutos.

Rendimento / Quebra

13 Unidades de 500 g

Validade

720 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Peneira

Colher

Balança

Faca

Recipiente

Forma Para Colomba Pascal (500g)

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	292	15
V. Energético (kJ)	1227 kJ	15
Carboidratos (g)	54	18
Proteínas (g)	5.1	10
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	132	6
Açúcares (g)	12 g	**
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	12	24
Gorduras totais (g)	6.1	9
Gorduras saturadas (g)	2.7	14
Gorduras trans (g)	0	0