

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 fornecimentos:
  - \* 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