

Pamix - Bolo Rei - Processo Direto

1952

Ingredientes

Decoração

200g Cerejas Em Calda

200g Abacaxi Em Calda

400g Pêssego Em Calda

600g Figo Em Calda

200g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

200g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F

Preparo

2kg Farinha De Trigo

120g Fermento Biológico Fresco

20g Sal

200g Gemas De Ovos

800g Uvas Passas

1kg Frutas Cristalizadas

300g Nozes

830ml Água Gelada

800g Pamix 10 Pamix 10



Modo de Fazer

PREPARO

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas passas. Picar as nozes. Reservar.
02. Colocar o Pamix, a farinha 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 (600 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água aos poucos (230 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Adicionar as frutas cristalizadas, as uvas passas e as nozes picadas reservadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
06. Dividir em partes de 500 g.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
08. Modelar em forma de argola e colocar dentro de aro 20 cm de diâmetro untados previamente.
09. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 2 horas.
10. Pincelar com ovos.

DECORAÇÃO

01. Decorar os bolos com pêssego, figo, abacaxi, cereja e Zeelandia Açúcar de Confeiteiro.
02. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
03. Deixar esfriar e pincelar com Zeelandia Geléia Pronta.

Dicas

- O Zeelandia Açúcar de Confeiteiro não deve ser polvilhado e sim colocado em forma de montinhos entre as frutas.

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 560 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Aro De 20 Cm

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	204	10
V. Energético (kJ)	853 kJ	10
Carboidratos (g)	36	12
Proteínas (g)	3.4	7
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	93	4
Açúcares (g)	5.4 g	**
Açúcares totais (g)	5.5	
Aç adicionados (g)	5.5	11
Gorduras totais (g)	5.5	8
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0	0

