

# Pamix - Bolo Rei - Processo Direto

1952

## Ingredientes

### 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



### 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

## 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

