

1959

## 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

### Massa

2kg	Farinha De Trigo
120g	Fermento Biológico Fresco
1L	Água
800g	Uvas Passas
1kg	Frutas Cristalizadas
35g	Nozes
800g	Pamix Plus 10 Pamix Plus 10



## Modo de Fazer

### MASSA

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas-passas e deixá-las escorrer.
02. Triturar as nozes. Reservar.
03. Colocar na masseira a farinha de trigo e o Pamix Plus. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos
04. Adicionar parte da água (aproximadamente 840 ml) até formar uma massa.
05. Adicionar o fermento fresco e em seguida o restante da água (aproximadamente 160 ml) aos poucos. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até o ponto de véu.
06. Adicionar as frutas cristalizadas, as uvas-passas e as nozes trituradas reservadas.
07. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
08. Dividir em partes de 500 g, bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico.
09. Modelar em forma de argola e colocar dentro do aro de 20 cm de diâmetro untados previamente.
10. Fermentar por aproximadamente 90 minutos.
11. Pincelar as peças com ovos batidos.

### DECORAÇÃO

01. Decorar os Bolos Rei com pêssego, figo, abacaxi, cereja e Açúcar de Confeiteiro F.
02. Fornear em forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 minutos.
03. Deixar esfriar e pincelar a Geleia Pronta sobre as frutas.

## Dicas

- O Açúcar de Confeiteiro F não deve ser polvilhado e sim colocado com uma colher em forma de montinhos entre as frutas.

## Rendimento / Quebra

12 Unidades de 585 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Colher

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Faca

---

Pincel

---

Recipiente

---

Aro De 20 Cm

---

Escorredor

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	183	9
V. Energético (kJ)	766 kJ	9
Carboidratos (g)	36	12
Proteínas (g)	2.9	6
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	86	4
Açúcares (g)	5.0 g	**
Açúcares Totais (g)	5.1	
Aç Adicionados (g)	5.1	10
Gorduras Totais (g)	3.5	5
Gorduras Saturadas (g)	1.5	8
Gorduras Trans (g)	0	0