

1959

Ingredientes

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



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

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.

- 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