

Pamix Plus 10 - Pomba Pascal - Processo Direto

1961

Ingredientes

Massa

2kg	Farinha De Trigo
120g	Fermento Biológico Fresco
1L	Água
600g	Uvas Passas
800g	Frutas Cristalizadas
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. Colocar na masseira o Pamix Plus e a farinha de trigo. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar parte da água (aproximadamente 840 ml) e misturar até formar uma massa.
04. 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.
05. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas-passas.
06. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por um minuto.
07. Dividir em partes de 400 g, bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico.
08. 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.
09. Colocar a massa nas formas, o cilindro maior na parte central e os menores nas laterais (forma padrão de 500 g, medidas 27 cm x 20 cm x 6 cm).
10. Fermentar por aproximadamente 90 minutos.

COBERTURA

01. Misturar todos os ingredientes da cobertura reservando 300 g do Açúcar de Confeiteiro F.
02. Aplicar a cobertura sobre as peças e em seguida polvilhar o Açúcar de Confeiteiro reservado com o auxílio de uma peneira.
03. Fornear a 170°C em forno lastro por aproximadamente 55 minutos.

Dicas

- Outros forneamentos:

* Forno turbo: 160°C por aproximadamente 50 minutos.

Rendimento / Quebra

13 Unidades de 515 g

Equipamentos

Masseira

Forno

Peneira

Balança

Faca

Recipiente

Escorredor

Forma Para Colomba Pascal (500g)

Tabela Nutricional

Porção de 80g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	276	14
V. Energético (kJ)	1160 kJ	14
Carboidratos (g)	53	18
Proteínas (g)	4.8	10
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	118	5
Açúcares (g)	11 g	**
Açúcares Totais (g)	11	
Aç Adicionados (g)	11	22
Gorduras Totais (g)	5.2	8
Gorduras Saturadas (g)	2.2	11
Gorduras Trans (g)	0	0