

1963

---

## Ingredientes

### Marzipã

300g Açúcar Refinado

---

120g Claras De Ovos

---

200g Glaçúcar

---

500g Farinha De Amêndoa

---

### Massa

2kg Farinha De Trigo

---

120g Fermento Biológico Fresco

---

1L Água

---

1kg Uvas Passas

---

300g Frutas Cristalizadas

---

300g Amêndoas

---

800g Pamix Plus 10 Pamix Plus 10

---

### Decoração

150g Açúcar Refinado

---

100g Glaçúcar

---

100g Manteiga Sem Sal

---

400g Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

---



## Modo de Fazer

## **MARZIPÃ**

01. Colocar o glaçúcar, o açúcar e a farinha de amêndoa na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar as claras aos poucos até formar uma massa.
03. Dividir em partes de 85 g e modelar em forma de bastão com aproximadamente 17 cm de comprimento.
04. Reservar.

## **MASSA**

01. Colocar as amêndoas em água quente por aproximadamente 5 minutos.
02. Escorrer a água, tirar a pele das amêndoas e reservar.
03. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas-passas e deixá-las escorrer.
04. Colocar o Pamix Plus e a farinha de trigo na masseira. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
05. Adicionar parte da água (aproximadamente 840 mL) e misturar até formar uma massa.
06. Adicionar o fermento fresco e em seguida o restante da água (aproximadamente 160 mL) aos poucos. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até o ponto de véu (aproximadamente 15 minutos).
07. Adicionar as frutas cristalizadas, as uvas-passas e as amêndoas reservadas.
08. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto.
09. Dividir em partes de 400 g, bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico.
10. Abrir a massa em forma de disco redondo, colocar o marzipã no centro da massa e fechar unindo as extremidades.
11. Vincar a massa com o auxílio de um bastonete de PVC e colocar em assadeiras previamente untadas.
12. Fermentar por aproximadamente 90 minutos.
13. Vincar a massa com o auxílio de um bastonete de PVC pela segunda vez.
14. Fornear em forno de lastro a 180°C por aproximadamente 30 minutos.
15. Deixar esfriar para decorar.

## **DECORAÇÃO**

01. Misturar o glaçúcar e o açúcar refinado. Reservar.
02. Colocar a manteiga em uma panela e levar ao fogo para derreter.
03. Pincelar os Stolen com a manteiga derretida.
04. Passar os Stolen na mistura de glaçúcar e açúcar reservado.
05. Polvilhar o Açúcar de Gelado com o auxílio de uma peneira em todo o Stolen.

## **Dicas**

- Pode-se adicionar essência a gosto ao marzipã.

## **Rendimento / Quebra**

13 Unidades de 490 g

## **Validade**

240 horas

## **Equipamentos**

Masseira

---

Forno

---

Fogão

---

Peneira

---

Colher

---

Panela

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Bastonete Pvc

---

Faca

---

Pincel

---

Recipiente

---

Assadeiras

---

Escorredor

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	247	12
V. Energético (kJ)	1046 kJ	12
Carboidratos (g)	39	13
Proteínas (g)	5.1	10
Fibra Alimentar (g)	1.8	7
Sódio (mg)	85	4
Açúcares (g)	6.3 g	**
Açúcares totais (g)	10.0	
Aç adicionados (g)	9.9	20
Gorduras totais (g)	8.5	13
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0