Pamix Plus 10 - Stolen - Processo Direto

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 180ºC 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 Sugerida

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)	5.2	10
Fibra Alimentar (g)	1.8	7
Sódio (mg)	88	4
Açúcares (g)	6.3 g	**
Açúcares totais (g)	10	
Aç adicionados (g)	10	20
Gorduras totais (g)	8.4	13
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0