

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 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)	5.1	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