Pamix Plus 10 - Galup - Processo Direto



1964

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	



Cobertura

450g	Farinha De Trigo
325g	Claras De Ovos
750g	Açúcar Confeiteiro
450g	Glaçúcar

Modo de Fazer

MASSA

- 01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas-passas e deixá-las escorrer. Reservar.
- 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) 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) até o ponto de véu (aproximadamente 15 minutos).
- 05. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas.
- 06. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto.
- 07. Dividir em partes de 400 g. Bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico.
- 08. Bolear novamente e colocar em formas de Galup.
- 09. Fermentar por aproximadamente 90 minutos.

COBERTURA

- 01. Misturar todos os ingredientes da cobertura reservando 300 g do Açúcar de Confeiteiro.
- 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 por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

Dicas

- Utilizar água gelada.
- Outros forneamentos:
- * Forno turbo: 160°C por aproximadamente 50 minutos.

Rendimento / Quebra

13 Unidades de 515 g

Validade

720 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Peneira
Balança
Faca
Recipiente
Forma Galup
Escorredor

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (en	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	204	10
V. Energético (kJ)	869 kJ	10
Carboidratos (g)	40	13
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	89	4
Açúcares (g)	8.5 g	**
Açúcares totais (g)	3.3	
Aç adicionados (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	3.3	5
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0