

Ingredientes

Preparo

50g Fermento Biológico Fresco

350ml Água

100g Ovos

1kg Pretzel Pretzel

Recheio

600g Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pretzel, os ovos e a água na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo gancho.
02. Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 6 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

RECHEIO

01. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa em formato de retângulo de 80 x 40 cm e com aproximadamente 3 mm de espessura.
02. Espalhar aproximadamente 600 g de Recheio Leite Condensado ou Creme Confeiteiro Pronto.
03. Enrolar a massa em formato de rocambole.
04. Cortar em fatias de aproximadamente 2,5 cm de espessura e colocar em assadeiras previamente untadas.
05. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 30 a 40 minutos.
06. Fornear a 240°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.
07. Mergulhar a superfície do canela roll em manteiga derretida e decorar com a cobertura de canela.

Dicas

- Outro fornecimento:

* Forno Turbo: 220°C por aproximadamente 5 minutos.

- Outros sabores de recheio:

* Ameixa com Coco: Misturar 300 g de coco ralado fresco, 400 de ameixa em calda picada e 300 g de Cremix Creme de Confeiteiro Pronto.

* Banana com Mel: Misturar 100 g de mel, 100 g de banana nanica picada, 50 g de farinha de rosca, 200 g de uvas passas, 300 g de Cremix Creme de Confeiteiro Pronto e 100 g de Cobertura Pretzel.

* Coco com Goiabada: Misturar 400 g de goiabada cremosa, 200 g de coco ralado fresco e 400 g de Cremix Creme de Confeiteiro Pronto.

* Goiabada com Queijo: Misturar 300 g de goiabada cremosa, 300 g de queijo mussarela e 300 g de Cremix Creme de Confeiteiro Pronto.

* Ricota com Maçã: Misturar 100 g de uvas passas, 100 g de Cobertura Pretzel, 400 g de ricota, 300 g de Cremix Creme de Confeiteiro Pronto e 300 g de maçã picada.

30 Unidades de 60 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Bilha

Panela

Batedor Tipo Gancho

Balança

Recipiente

Assadeiras

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	120	6
V. Energético (kJ)	503 kJ	6
Carboidratos (g)	22	7
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	113	5
Açúcares (g)	6.9 g	**
Açúcares totais (g)	6.9	
Aç adicionados (g)	5.9	12
Gorduras totais (g)	2.4	4
Gorduras saturadas (g)	1.0	5
Gorduras trans (g)	0	0