

Donuts Morango

2006

Ingredientes

Preparo

40g Fermento Biológico Fresco

150g Ovos

300ml Água Gelada

1kg Sonho Sonho

Recheio

1.5kg Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

600g Recheio Morango Recheio Morango

Acabamento

40ml Água

1kg Fondant F10 Fondant F10



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Sonho e os ovos na masseira.
02. Adicionar parte da água gelada (250 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 45 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Pressionar o centro da massa com o dedo até perfurar.
07. Modelar em formato de argola.
08. Colocar em assadeiras lisas previamente polvilhadas com farinha.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:20 hora ou até o ponto.
10. Aquecer o óleo a 170°C para fritar as peças.
11. Fritar a parte de cima por 3 minutos. Virar, fritar por 3 minutos a parte de baixo. Fritar por mais 1 minuto a parte de cima e virar novamente os donuts.
12. Colocar os donuts sobre um guardanapo de papel.
13. Esfriar por no mínimo 30 minutos antes de rechear.

RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Recheio de Leite Condensado e o Zeelandia Recheio de Morango em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Cortar os donuts ao meio.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, rechear em uma das partes do donuts.
04. Cobrir com a outra parte do donuts. Reservar.

ACABAMENTO

01. Colocar o Zeelandia Fondant e a água em uma panela.
02. Aquecer em banho maria (96°C) por aproximadamente 2 minutos e misturar até completa dissolução.
03. Colocar aproximadamente 500 g do fondant em um recipiente, adicionar corante vermelho a gosto e misturar até homogeneizar.
04. Reservar em banho-maria em fogo baixo.
05. Com o auxílio de um pincel, aplicar o fondant tradicional intercalando com o fondant vermelho sobre os donuts reservados.

Dicas

Rendimento / Quebra

33 Unidades de 130 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Fogão

Fritadeira

Saco De Confeitar

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Bico Frisado

Faca De Serra

Guardanapo De Papel

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	120	6
V. Energético (kj)	507 kJ	6
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	1.1	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	67	3
Açúcares (g)	14 g	**
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	2.0	3
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0	0