

# 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 Sugerida**

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)	118	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